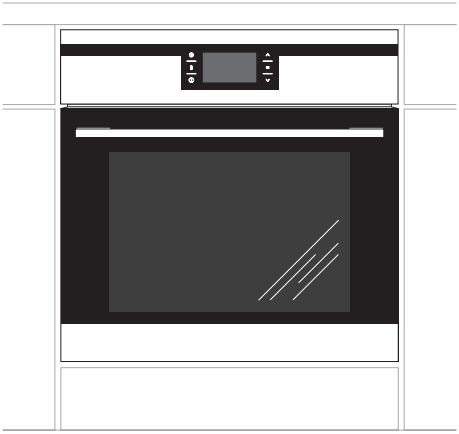
Amica



10143.4TfPrDbJVXSp

(ES) MANUAL DE INSTRUCCIONES.....2
(EN) INSTRUCTION MANUAL.....41

IOAK-3225 / 8061080
(04.2015./1)

ESTIMADO CLIENTE,

Los hornos Amica son fáciles de usar y muy eficaces. Después de leer el manual, el uso del horno será muy sencillo.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalado, el horno fue minuciosamente comprobado para que funcione siguiendo los más estrictos controles de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato.
Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá de un uso inadecuado.

Guarde el manual de manera que esté siempre accesible.
Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.

¡Nota!
Use el horno solamente después de leer el presente manual.

El horno está destinado solamente para uso doméstico.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato

CONTENIDO

Información básica.....2
Seguridad.....4
Descripción del producto.....8
Características del producto.....9
Instalación.....11
Funcionamiento.....13
Cocinado en el horno - consejos prácticos.....33
Limpieza y mantenimiento del horno.....34
Situaciones de emergencia.....39
Datos técnicos.....40

Nota. El horno y sus partes visibles externas se calientan durante el uso. En caso de tocar los elementos calefactores tenga especial cuidado. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están al cuidado de un adultos.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

Durante el uso, el equipo se calienta. Por favor, tenga precaución y no toque los elementos calientes dentro del horno.

Las partes exteriores visibles pueden calentarse durante el uso, por lo que se recomienda cuidar que los niños pequeños se mantengan alejados del dispositivo.

Nota. No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que podrían rayar la superficie, y provocar roturas del vidrio.

Nota. Para evitar riesgos eléctricos, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.

Para limpiar el horno no se deben usar dispositivos de limpieza con vapor.

Durante el proceso de limpieza pirolítica el horno podría alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo tanto sus superficies externas podrían calentarse más de lo normal. Tenga cuidado de que los niños no se encuentren en las proximidades de la cocina.

Para limpiar el horno no se deben usar dispositivos de limpieza con vapor.

¡Peligro de quemaduras! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga vapor. Durante, o una vez terminada la

- Tenga cuidado de que los cables de otros electrodomésticos no estén en contacto o toquen el horno, ya que el aislamiento del cable podría no resistir las altas temperaturas.
- No se debe dejar el horno sin vigilancia a la hora de la cocción. Los aceites y grasas podrían provocar fuego a consecuencia del sobrecalentamiento.
- En la puerta del horno no se deben colocar recipientes cuyo peso supere los 15 kg.
- No use el horno si observa que no funciona correctamente. Todas las incidencias deben ser reparadas por los servicios técnicos.
- En caso de una avería técnica, es obligatorio desconectar. el horno de la alimentación eléctrica.
- El dispositivo debe ser usado solamente para los fines para los cuales ha sido diseñado. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentar una habitación) se considera inadecuado y peligroso.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

Al usar la energía de forma responsable cuidamos la economía familiar y actuamos a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

●**Evite la situación de "comprobar si los platos están preparados".**
Evite abrir demasiadas veces la puerta del horno mientras está en funcionamiento.

● **Use el horno para cocinar grandes cantidades.**
Una carne con peso inferior a 1 Kg se prepara de forma más económica en una placa.

●**Empleo de calor sobrante del horno.** En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es aconsejable desconectar el horno 10 minutos antes de finalizar la cocción.

¡Nota! En caso de usar el programador hay que introducir los tiempos más cortos en la preparación del plato.

●**Apertura y cierre de la puerta del horno.** Vigile que los perfiles de la puerta estén limpios para evitar cualquier fuga de calor.

●**No empotrar el horno cerca a de las neveras.** En este caso contrario el gasto de energía eléctrica aumentaría sin sentido.

DESEMBALAJE

El embalaje fue diseñado para proteger el producto durante el tiempo de transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea perjudicial para el medio ambiente.
Todos los materiales que se emplean para embalar no son nocivos para el medio ambiente, son 100% reciclables y llevan el respectivo símbolo.

¡Nota! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben mantenerse lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

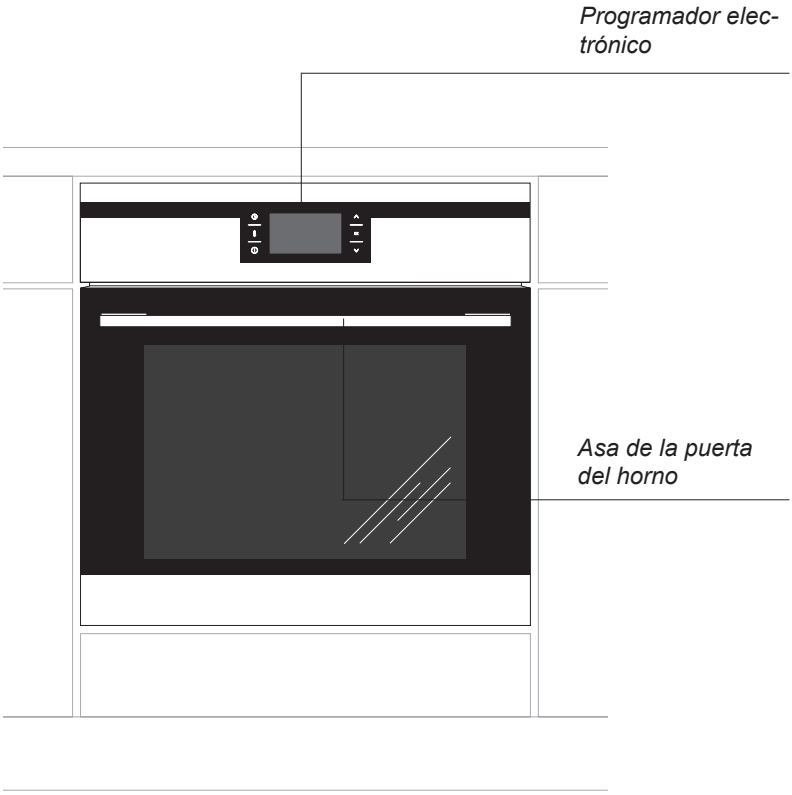
RETIRO DE USO

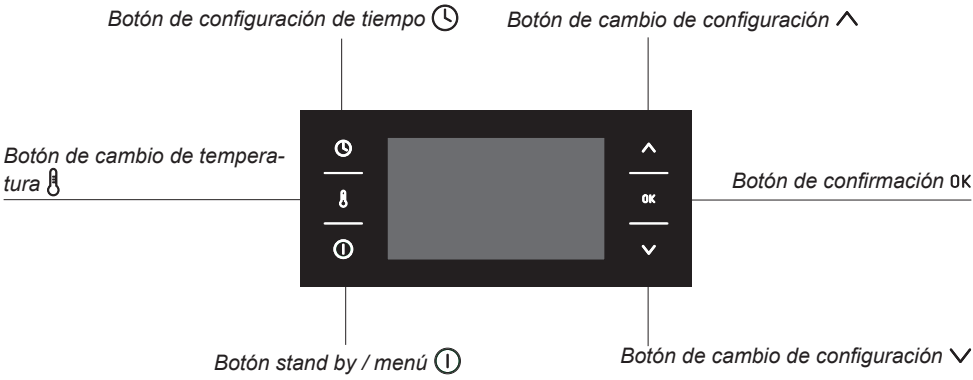
Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para desechos tachado de acuerdo con la Directiva Euro- pea 2012/19/UE y la ley española sobre equipos eléctricos y electrónicos usados R.D. 208/2005.

Este símbolo informa que este aparato, una vez finalizado su uso, no debe ser desechado junto con otros desechos procedentes de casa.
El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger equipos eléctricos y electrónicos usados.
La devolución de este aparato debe realizarse a través de entidades que realicen la recogida, así como puntos locales de recogida, tiendas o entidades municipales.

El uso adecuado del equipo eléctrico y electrónico usado ayuda a evitar consecuencias nocivas para humanos y para el medio ambiente provocados por componentes peligrosos, el inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos

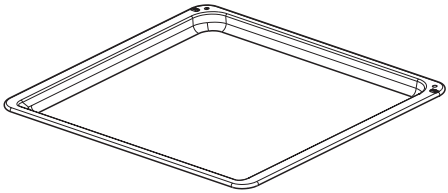
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



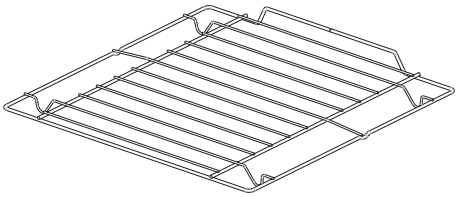

Botón de configuración de tiempo
Botón de cambio de configuración
Botón de cambio de temperatura
Botón de confirmación OK
Botón stand by / menú
Botón de cambio de configuración
OK

CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

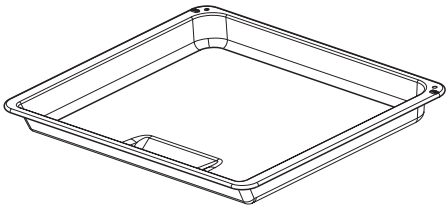
Accesorios



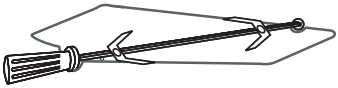
*Bandeja estándar**



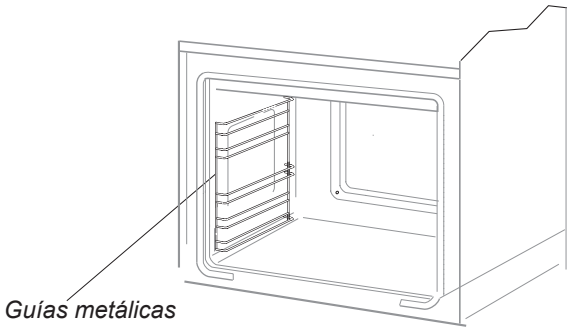
Parrilla estándar
(rejilla para secar)



*Bandeja profunda**



*Tenedor giratorio de asado**



Guías metálicas

* en modelos seleccionados

INSTALACIÓN

Montaje del horno

- La cocina deberá estar seca y bien ventilada, y tener una ventilación hábil. La colocación del horno deberá garantizar el libre acceso a todos los elementos de control.
- Los muebles para empotrar deben tener el revestimiento y los pegamentos resistentes a la temperaturas de más de 100°C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Prepare un orificio en el mueble según las dimensiones de las figuras: A - horno empotrado por debajo del tablero, B - horno empotrado alto.
  En caso cuando el estante tenga pared trasera prepare orificios para conexión eléctrica.
- Introducir el horno completamente en el orificio y fijarlo con cuatro tornillos (Fig. C).

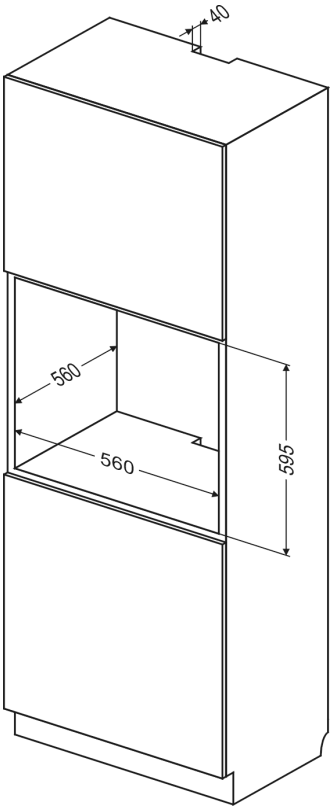


Fig. B

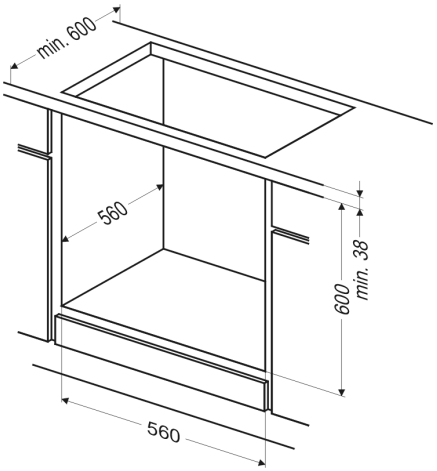


Fig. A

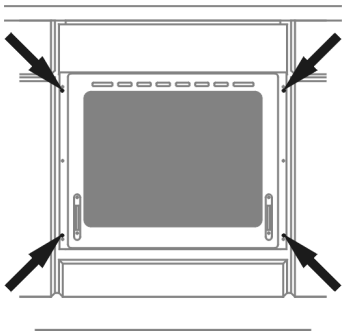


Fig. C

Atención:
El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.

INSTALACIÓN

Conexión del horno a la instalación eléctrica

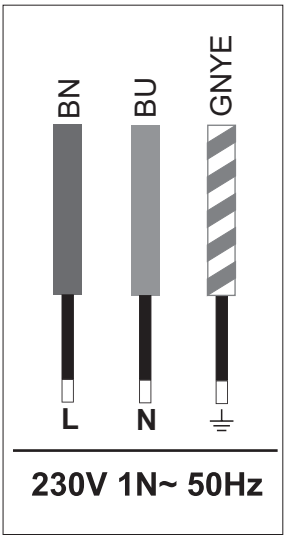
¡Advertencia!
La conexión a la instalación puede ser efectuada tan solo por un instalador cualificado que cuente con las licencias adecuadas. Se prohíbe modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por cuenta propia.

El horno está configurado por el fabricante para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotado de un cable de conexión 3 x 1,5 mm^2.

¡Advertencia!
La instalación eléctrica que alimenta del horno debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en casos de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el "certificado de conexión del horno a la instalación eléctrica" (el cual se encuentra en la garantía).
Cualquier otra forma de conexión del horno distinta a la mostrada en el esquema pue- de provocar una avería.

Esquema de conexiones posibles
¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V.
¡Advertencia! Cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⏚ PE.



Cable de fase L: BN - marrón
Cable neutro N: BU - azul
Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **16A**.

Tipo recomendado para el cable de conexión: **H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.**

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra algún tipo de deterioro, deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar riesgos.

Antes de poner en marcha el horno por primera vez

- Retire los elementos del embalaje, limpie el interior del horno de los medios de conservación de fábrica,
- Extraiga los accesorios del horno y lávelos con agua templada y un detergente suave,
- Accione la ventilación en la cocina u abra la ventana,
- Caliente el horno (en la temp. de 250°C, durante unos 30 min.), elimine la suciedad y lave cuidadosamente, (véase el apartado: *Funcionamiento del programador y mandos del horno*),

¡Importante!
El interior del horno debe lavarse solamente con agua templada y un suave detergente lavaplatos.

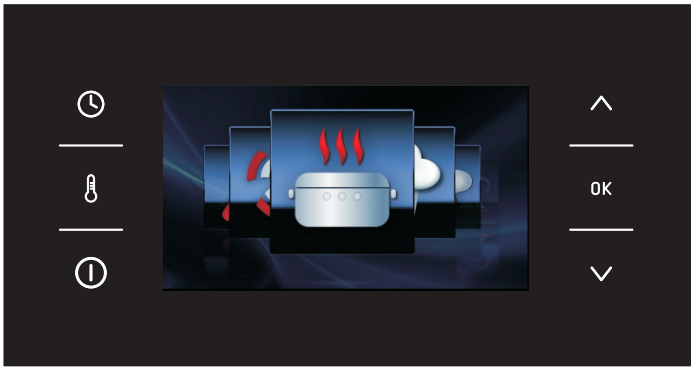
¡Nota!
En las cocinas marcadas con la letra "O", antes de empezar a utilizar el horno se debe comprobar la fijación del calefactor en las paredes laterales del interior del horno. En caso de fijación incorrecta de introducir en los huecos destinados para tal efecto.

¡Importante!
El horno está dotado de programador con iluminador controlado por medio de 6 sensores colocados de forma simétrica a ambos lados de la pantalla. La activación de cada sen- sor se realiza tocando el cristal en el punto previsto para el sensor (determinado por un símbolo) y se comunica mediante la señal acústica seleccionada en el menú. (Véase apartado: Funcionamiento del programador y mandos del horno).

La superficie de los sensores debe mantenerse limpia.

FUNCIONAMENTO

Funcionamiento del programador y mandos del horno



Significado de botones (sensores)

- Botón de configuración de tiempo
- -Botón de cambio de temperatura
- Botón stand by / menú
- Botón de cambio de configuración
- Botón de confirmación
- Botón de cambio de configuración

Significado de símbolos y pictogramas

- Corte de la tensión de alimentación
- Edición de temperatura:
- Fin del tiempo de trabajo
- Tiempo de trabajo
- Bloqueo de programador

Activación del horno y selección del idioma de programador.

Después de conectar el producto a la red eléctrica se activará el programador en el bloque: configurar / idioma.

Por medio de los botones ∨ ∧ buscaremos el contenido de la pestaña idioma.Idioma en el que estemos interesados y su confirmación se realizará al apretar el botón OK.

Ajuste de la hora

Después de seleccionar y validar el idioma deberá confirmar la hora visualizada en la pantalla con el botón OK o bien realizar su cambio con los botones ∨ ∧.

La modificación de la hora se puede realizar en el rango de 0:00 a 23:59 (24h) o en el rango de 0:00 a 12:00 (am/pm).

Después de ajustar la hora, el programador pasará al modo de reloj, donde en la pantalla se visualiza la hora actual.

Si queremos, volver a la configuración de hora tenemos que apretar el botón ⏻ visualizaremos el “menú” y con el uso de los botones ∨ ∧ seleccionaremos la pestaña “configuración de hora” y seleccionamos con el botón OK.
Con los botones ∨ ∧ seleccionaremos la pestaña “hora”, y confirmaremos con la selección con el botón OK.

¡Importante!
En todo momento podemos volver o salir al menú de espera apretando al mismo tiempo los botones ∧ y OK.

FUNCIONAMENTO

Menú

Para pasar del menú espera al menú operativo o de inicio requiere apretar el botón ⏻.
Una vez dentro nos manejaremos por medio de los botones ∨ ∧.
En el menú principal están disponibles las pestañas:
- Configurar.
- Funciones de calentamiento,.
- Programas predeterminados,.
- Programas de usuario,.
- Limpieza,.
- Salir.

Para seleccionar cualquier pestaña hay que apretar el botón OK.
Cuando el usuario no realice selección alguna, y pasados 60 segundos, el programador pasará automáticamente al modo de espera.
Salir inmediatamente del menú donde nos encontremos y pasar al estado de espera es posible al seleccionar el icono de salir y presionar el botón OK. También es posible salir inmediatamente presionando simultáneamente ∧ y OK.

Menú / Configuración

Después de apretar ⏻ el programador pasa al menú por medio de los botones ∨ ∧ seleccionamos la pestaña configuración y confirmamos su selección con el botón OK.

En la pestaña configurar están disponibles las siguientes opciones:
- Idioma.
- Tiempo.
- Luz.
- Sonido.
- Motivos.
- Intensidad de iluminación de pantalla.
- Mantenimiento.
- Configuración de fábrica.
- Salid

Nos moveremos entre las pestañas con los botones ∨ ∧. La confirmación de selección de una de las opciones se realizará con el botón OK.
Salir de la pestaña de configuración es posible después de seleccionar la opción salida con los botones ∨ ∧ y confirmar esta selección con el botón OK.
Es posible salir inmediatamente de la pestaña configuración y pasar al modo de espera presionando a la vez ∧ y OK.

Menú \ Configuración \ Idioma

Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ la pestaña idioma realizamos la confirmación de selección con el botón OK.

En la pestaña idioma encontraremos los siguientes lenguajes:

- Deutsch,
- English,
- Polski,
- По русски,
- Česky,
- Srbski,
- Lietuviškai,
- Eesti,
- Latviski,
- Français,
- Español,
- Türkçe,
- Svenska,
- Norsk,
- Suomi,
- Dansk,
- Italiano,
- Exit,

La descripción del idioma se encuentra en la parte ***Activación de horno y selección del idioma de programador.***

Salir de la pestaña de idioma a la pestaña de la configuración es posible después de seleccionar la pestaña exit con los botones de navegación ∨ ∧ y confirmar esta selección con el botón OK .
Salir inmediatamente de la pestaña idioma a la pestaña de la configuración y pasar al menú es posible cada vez después de apretar los botones ∧ y OK.

Menú \ Configurar \ Tiempo

Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ lla opción tiempo realizaremos la configuración de selección con el botón OK. En la pestaña tiempo estarán disponibles las siguientes opciones:
- Hora,
- Temporizador,
- Tipo reloj,
- Formato de la hora:
- Salida.

Con los botones de navegación ∨ ∧ seleccionamos una de las pestañas de arriba y confirmamos la selección con el botón OK.

Menú \ Configurar \ Tiempo \ Hora

La descripción de la configuración de la hora actual está en la parte ***Configuración hora.***

Configuración de tiempo de trabajo (para funciones de calentamiento)

Con una función fijada de calentamiento apretaremos el botón ⏲, cuando en la pantalla empiece a parpadear el símbolo ⏭, al lado de la ventana 1se visualizará la temperatura. Aparecerá la ventana activa 2 con la descrip- ción TIEMPO DE TRABAJO y en la pantalla de tiempo aparecerá “0:00”.

FIGURA 1 Muestra el aspecto de la ventana de trabajo antes de configurar el tiempo de trabajo y el final del tiempo de trabajo - ventana 2 no activa.

FIGURA 1

FIGURA 2 Muestra el aspecto de la ventana de trabajo con el configurado tiempo de trabajo y el final del tiempo de trabajo - ventana 2 activa.

FIGURA 2

Si a los 5 segundos no se introduce ningún cambio, la pantalla volverá a mostrar la temperatura solicitada y la actual y desaparecerá la ventana 2 y dejará de parpadear el símbolo ⏭.
Los cambios de la configuración del tiempo programado se deben realizar con los botones ∨ ∧ de navegación en menos de 1 minuto, ya que si no volvería al menú de espera. Unos 5 segundos más tarde o después de apretar el botón el tiempo de trabajo se registrará en el programador. La ventana 2 con descripción TIEMPO DE TRABAJO será reemplazado por TIEMPO DE FINALIZACIÓN y, al mismo tiempo se fijará el tiempo de trabajo. Ejemplo: 0:30 cambiará a la hora real de la finalización de trabajo y el transcurso del tiempo fijado de

trabajo se visualiza por medio de un icono en una franja roja que se encuentra por debajo de la hora real de finalización y de forma continua también se visualiza el símbolo |→|.

Después de pasar el tiempo fijado el horno emitirá la siguiente secuencia (2 pitidos / interrupción / 2 pitidos). La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos durante 1 minuto con el parpadeo del símbolo |→|.
La finalización de la secuencia puede ser terminada apretando el botón OK. Después de esta actividad el programador pasará al modo de espera.
Advertencia. Después de finalizar el proceso, el usuario podrá prolongar el tiempo de la duración del proceso. Para ello, en vez de pulsar OK hay que apretar ⏲ y configurar con los botones de navegación el tiempo adicional.

Configuración del tiempo de trabajo y del final de tiempo de trabajo (para la función calentamiento)

La configuración del tiempo de trabajo se describió en el punto anterior.

Configuración del final de tiempo de trabajo.

Con el símbolo visualizado de forma continua |→| apretamos una vez más el botón ⏲ en la pantalla sigue visualizándose el símbolo |→| y empieza a parpadear el símbolo →|, en la pantalla de tiempo aparecerá la hora de la finalización del tiempo de trabajo.

Si a los 5 segundos no se introduce ningún cambio, el programador volverá a la actividad fijada anteriormente. Los cambios de la configuración en la hora de la finalización del tiempo de trabajo se realizan por medio de los botones de navegación y el tiempo de espera de la pantalla es de 1 minuto. 5 segundos más tarde o bien después de apretar el botón el tiempo de trabajo fijado se introducirá en la memoria del programador.
En la ventana 2 2 la descripción TIEMPO DE FINALIZACIÓN |→| será reemplazado por el TIEMPO DE INICIO y en la pantalla se visualizará el tiempo real de inicio y el transcurso del tiempo actual para empezar el tiempo de trabajo se visualizará y presentará en forma de un símbolo en la franja roja situada por debajo de la hora real de inicio de trabajo y de forma continua se visualiza también el símbolo |→|, mientras que el símbolo quedará apagado.
Si a los 60 segundos no realizamos ninguna actividad, el programador pasará al modo de espera. Si apretamos cualquier botón, el programador pasará del estado de espera a la presentación en la pantalla de la configuración introducida (última pantalla).

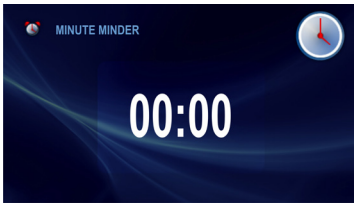
Trabajo en el modo configurado.

Cuando la hora actual sea igual a la hora del inicio de tiempo de trabajo se activa la anteriormente seleccionada función de calentamiento.
En la ventana 2 la descripción TIEMPO DE INICIO será reemplazada por el TIEMPO DE FINALIZACIÓN y en la pantalla se visualizará el tiempo real de la finalización de trabajo y el transcurso del tiempo de trabajo se visualizará y mostrará en forma de franja roja por debajo de la hora real de finalización.

En el momento de iniciar el tiempo de trabajo también se apagará el símbolo ➡|, y se encenderá el símbolo |➡
Una vez termine tiempo configurado el horno emitirá la siguiente secuencia
(4 pitidos / interrupción / 4 pitidos), la secuencia de señales se repetirá cada 3 segundos durante 1 minuto aproximadamente, durante ese tiempo parpadeará el símbolo |➡.
La finalización de la secuencia puede ser terminada apretando el botón OK. Después de esta actividad el programador pasará al modo espera.

Menú \ Configurar \ Tiempo \ Temporizador

Seleccione la pestaña temporizador con el botón OK en la pantalla del programador aparecerá el tiempo en el formato: 00:00.



Si a los 5 segundos no se introduce ningún cambio, la pantalla pasará al modo de espera.
Los cambios de la configuración del temporizador se realizan con los botones de navegación y el tiempo para el cambio es de 1 minuto. 5 segundos más tarde o al apretar el botón en la pantalla de tiempo empezará la cuenta descendiente.
El cambio de configuración del temporizador se puede realizar también durante la cuenta descendiente después de apretar el botón . ⏲. Después del transcurso del tiempo fijado soñarán (2 pitidos / interrupción / 2 pitidos), la secuencia de señales se repite todo el tiempo y en la pantalla se visualizará el tiempo - 00:00.

El borrado de la alarma se realiza por medio del apriete del botón OK. Después de esta actividad el programador pasará al modo de espera.

Menú \ Configuración \ Tiempo \ Tipo de reloj

Seleccionando la pestaña Tipo de reloj con el botón OK tendremos las siguientes opciones:
- Estándar,
- Digital,
- De aguja.

Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ las pestañas del tipo de reloj confirmaremos la selección con el botón OKLa selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña de tiempo anterior (un nivel superior).
El reloj seleccionado aparecerá en la parte superior derecha de la pantalla de trabajo y quedará en el modo de espera.

Menú \ Configuración \ Tiempo \ Formato de hora

Después de confirmar la selección de la pestaña formato de hora con el botón OK podremos a seleccionar las siguientes opciones:
- 24h,
- AM / PM.

Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ la opción de la visualización de hora que deseemos, será seleccionada con el botón OK. La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña de tiempo (un nivel superior).
Esta opción está disponible solamente en caso de visualizar el reloj estándar y digital.

Menú \ Configuración \ Iluminación

Seleccione la pestaña iluminación con el botón OK y deberemos elegir entre:
- Trabajo continuo.
- Trabajo provisional.

Después de seleccionar con los botones ∨ ∧ una de las opciones de arriba indicadas y confirmar con el botón OK. La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña Configuración (un nivel superior).

Trabajo continuo
Al seleccionar la opción trabajo continuo, durante el funcionamiento del programa seleccionado (función de calentamiento) la luz del horno estará encendida durante todo el tiempo de funcionamiento del programa (función de calentamiento) o al abrir la puerta del horno.

Trabajo provisional
Al seleccionar la opción trabajo provisional, la luz del horno estará encendida durante 30 segundos desde el inicio del programa (función de calentamiento) y luego se apagará. Si durante el funcionamiento del horno quisiéramos encender la luz – sería suficiente tocar cualquier sensor. Pasados 30 segundos desde el toque del botón, la luz vuelve a apagarse. Al abrir la puerta del horno, la iluminación estará activa hasta cerrar la puerta del horno, en caso de no cerrar la puerta la luz se apagará a los 10 minutos.

Menú \ Configuración \ Sonido

Seleccione la pestaña Sonido con el botón La pantalla nos mostrará las siguientes opciones:
- Tono_1.
- Tono_2.
- Tono_3.
- Falta de sonido (se refiere al funcionamiento de botones y no de alarma)

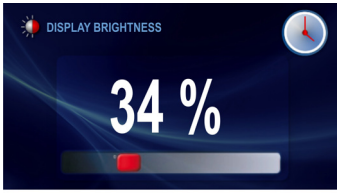
Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ de una de las opciones de arriba, confirmamos la opción de sonido con el botón OK.
La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo la pantalla pasará automáticamente a la pestaña configuración (un nivel superior).

Menú \ Configuración \ Temas

Después de confirmar la selección de la pestaña Temas con el botón OK podremos optar a las siguientes opciones:
- Tema_1,
- Tema_2,
- Tema_3

Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ uno de los temas de arriba, confirmamos la selección con el botón OK.
La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo la pantalla pasará automáticamente a la pestaña configuración (un nivel superior).

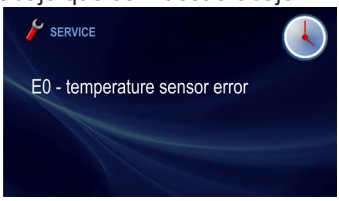
Menú \ Configuración \ Brillo de pantalla
Después de confirmar la selección de la pestaña Brillo con el botón OK, el programador pasará a la pantalla de trabajo como indica la imagen inferior



Con los botones de navegación ∨ ∧ biaremos el brillo de la pantalla en un intervalo 0-100% con una precisión de 1%. El brillo de la pantalla fijado debe ser confirmado con el botón OK.
La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña de configuración anterior (un nivel superior).

Menú \ Configuración \ Mantenimiento

Seleccione la pestaña Mantenimiento con el botón OK, el programador pasa a la pantalla de trabajo que se muestra abajo.



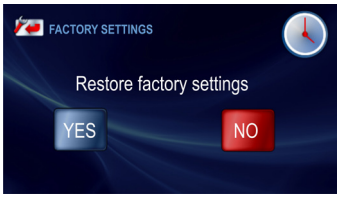
Si el sistema detecta algún error será visualizado como muestra la imagen de arriba.

En caso de detectar por el sistema electrónico el error E1 no será posible usar el producto con los programas que usan la sonda de platos. El programador visualiza la ventana

Error E1, es un error que se produce cuando se usa la sonda de carne.
En caso de este error será posible el uso posterior del producto con los programas que no requieren uso de la sonda de carne. En tal caso, para salir de la pantalla mantenimiento y pasar al menú se deberá pulsar botón OK.
Si durante los 10 segundos no se aprieta ningún botón, el programador pasará automáticamente al modo de espera.

Menú / Configuración / Configuración de fábrica

Selecciones con el botón OK, Configuración de fábrica, el programador pasará a la pantalla de trabajo que se muestra abajo.



Con los botones de navegación ∨ ∧ tenemos la posibilidad de restablecer la configuración de fábrica o dejar la configuración actual. En caso de seleccionar la tecla “no” y confirmar la selección con el botón OK
el programador pasará a la pestaña de configuración (un nivel superior) guardando la configuración actual.

En caso de seleccionar la tecla "Sí" y confirmar la selección con el botón OK el programador introducirá la configuración inicial que será memorizada por el programador.

FUNCIONAMENTO

Menú \ Funciones de calentamiento

Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ la pestaña de Funciones de calentamiento, confirmaremos la selección con el botón OK.
Dentro de esta función encontraremos las siguientes opciones:
- Convencional.
- Repostería.
- Barbacoa rotativa.
- Grill.
- Turbo grill.
- Super grill.
- Turbo.
- Pizza.
- Dorar.
- Gratinar.
- Descongelar.
- Super barbacoa rotativa*.

Estas opciones especifican las siguientes configuraciones predeterminadas

Descripción de las funciones	Realización	Temperatura [^{0}C]		Temp. predeter-minada [^{0}C]	Nivel de cocción
		mín.	máx.		
Convencional	calor inferior + calor superior	30	280	180	3
Repostería	calor inferior + calor superior + ventilador	30	280	170	3
Barbacoa rota-tiva.	grill + barbacoa rotativa.	30	280	280	-
Grill	grill	30	280	280	4
Turbo grill	grill + ventilador	30	280	200	2
Super grill	grill + calor superior	30	280	280	4
Turbo	calentador turbo + ventilador	30	280	170	3
Pizza	calentador turbo + calor inferior + ventilador	30	280	220	2
Dorar	calor superior	30	230	180	-
Gratinar	calor inferior	30	240	200	-
Descongelar	ventilador	-	-	-	3
Super barbacoa rotativa.	grill + techo + barbacoa rotativa.	30	280	280	-

* para los modelos dotados de parrilla

Menú \ Funciones de calentamiento \ Aire caliente

Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ la función Aire Caliente, confirmaremos la selección con el botón OK . Visualizaremos la pantalla de trabajo como a continuación se detalla con la temperatura predeterminada de 170 °C y visualizado la colocación de la bandeja en el nivel 3 .

Tras visualizar la pantalla de trabajo durante 5 segundos parpadeará el símbolo y en este tiempo es posible cambiar la temperatura predeterminada con cualquier otra temperatura requerida en el intervalo que aparece en la tabla. Realizaremos los cambios con los botones ∨ ∧. A los 5 segundos desde el último cambio de temperatura o después de apretar el botón la temperatura registrada se grabará OK la temperatura actualmente presentada se registra en el programador y parpadea el símbolo .

El cambio reiterado de temperatura será posible después de apretar el botón .

El inicio del programa se realiza al apretar el botón OK. Se activará: motor refrigerante, iluminación, motor de aire caliente y calefactor de aire caliente. El calefactor de aire caliente es activado en ciclos (termostato) y garantiza así la estabilización de temperatura de la cámara del horno.

En la pantalla se presentará la temperatura actual de la cámara de horno, por ejemplo: “actualmente 165 °C.

Nota. Al conseguir la temperatura deseada el horno emitirá una triple señal sonora. En caso no se haya fijado el tiempo de trabajo se realizará la desactivación de todas las funciones excepto el motor refrigerante - según la descripción en la parte Funcionamiento del motor refrigerante, el programador pasará en el estado de espera.

Función ECO

La función Eco permite aprovechar el calor residual del interior del horno para calentar la comida.

La función Eco está disponible con las siguientes funciones de calentamiento:

Se debe programar anteriormente el tiempo de trabajo, y su funcionamiento consiste en desconectar los calentadores a 5 min. antes de finalizar el proceso.

Funciones especiales del programador

Bloqueo del programador

Activaremos el bloqueo al apretar y mantener al mismo tiempo los botones OK y ∨ durante unos 3 segundos. La activación de bloqueo se mostrará en la pantalla con la iluminación del símbolo y con el aviso para desbloquear apriete al mismo tiempo ∨ y OK. El aviso aparecerá durante unos 3 segundos. Si el horno está bloqueado el aviso aparecerá después de pulsar cualquier botón.

FUNCIONAMENTO

Cuando el bloqueo del programador esté activo no se podrá realizar ningún cambio en la configuración del programa de asado. Todos los botones estarán inactivos excepto OK, ∨ y ⏻ Con el bloqueo activo el botón OK podrá ser usado solamente junto con el botón ∨ para desactivar el bloqueo y el botón OK servirá además para borrar el programa finalizado. El botó ⏻ con el bloqueo activado sirve
solamente para interrumpir el funcionamiento del programa que esté en curso y no para acceder al menú. Al apretar por casualidad cualquier otro botón ⏻ durante el bloqueo activo se oirá una larga señal acústica.

Proceso de desactivación de bloqueo. Desactivaremos el bloqueo al apretar y mantener al mismo tiempo los botones OK y ∨
durante unos 3 segundos. La desactivación de bloqueo se muestra en la pantalla con el apagado en la pantalla del símbolo y con el letrero para desbloquear apriete al mismo tiempo ∨ y OK.

Advertencia. El bloqueo quedará activo después de un corte eléctrico

Corte automático de alimentación

Cuando el horno trabaje en cualquier función de calentamiento durante un largo tiempo determinado, el programador desconectará los elementos eléctricos del aparato. En los casos, cuando la temperatura en el interior del horno es de 200 °C, la desconexión de los elementos eléctricos tendrá lugar pasadas unas 3 horas de funcionamiento del horno. A temperatura de 100 °C, se desconectará después de unas 10 horas, es la protección del horno por un sobrecalentamiento del horno.

Si el programador hubiera desconectado todos los elementos eléctricos, lo avisará con el parpadeo del símbolo en la pantalla.

Desactivaremos el corte automático de la alimentación de los elementos eléctricos en el estado de espera después de apretar el botón ⏻ y salimos al menú.

Modo nocturno

En las horas entre las 22.00 y las 6.00 el programador automáticamente pasará al modo nocturno - la intensidad del brillo de la pantalla- se verá más reducida.

Señalización de la puerta abierta

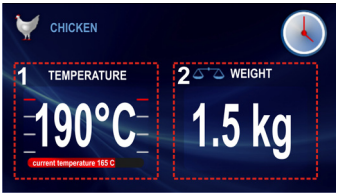
Si se abriera la puerta del horno durante algún programa oiremos una señal acústica y en la pantalla aparecerá el aviso PUERTA ABIERTA.

Menú / Programas predeterminados

Con los botones ∨ ∧ y seleccionaremos la pestaña Programas predeterminados y confirmaremos con el botón OK encontraremos las siguientes opciones:
a) Carne,
b) Aves,
c) Pizza,
d) Productos congelados,
e) Repostería,
f) Fermentación de la masa,
g) Secado,
h) Mantenimiento de la masa.

Ejemplo de activar un programa predeterminado sin precalentar el horno

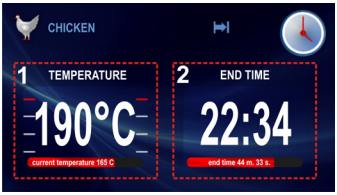
Ejemplo seleccionemos la pestaña aves y onfirmaremos con el botón OK, se mostrará en la pantalla las siguientes opciones : pollo, pato, ganso, pavo.
Después de seleccionar, por ejemplo, la pestaña pollo, confirmaremos la selección con el botón OK. Se iniciará la pantalla de trabajo que a continuación se detalla. Aparecerá un primer cuadrante con la temperatura de 190 °C y un segundo cuadrante con el peso y el símbolo de una balanza intermitentemente



El símbolo parpadeante de la balanza avisa que se puede realizar el cambio de peso por el deseado o confirmar el peso predeterminado propuesto. Si en los 3 minutos desde la visualización de la pantalla de trabajo no realizáramos ninguna actividad, el programador pasará al modo de espera.

Realizaremos el cambio de peso con los botones ∨ ∧ Después de marcar el peso confirmaremos la selección con el botón OK y Se cambiará la ventana por TIEMPO DE FINALIZACIÓN que resultará del peso fijado con anterioridad. El programa empezará.

Una vez iniciado el proceso se presentará la siguiente pantalla:

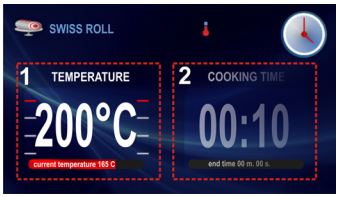


En cualquier momento podrá modificar el ajuste de temperaturas o el tiempo para finalizar el proceso. Las modificaciones provocarán que el programa deje de ser predeterminado. La modificación de la temperatura provocará el cese parpadeante de los símbolos y) La descripción pollo cambiará a turbo parrilla y el símbolo de pollo situado en la parte superior izquierdo de la ventana de trabajo cambiará por el símbolo de turbo parrilla La interrupción del proceso podrá tener lugar en cualquier momento y se hará presionando el botón ⏻. Después de esta actividad el programador pasará al modo de espera.

Después de que el horno termine su proceso, emitirá el siguiente sonido (4 pitidos / interrupción / 4 pitidos), después se desactivarán todas las funciones excepto el motor refrigerante - Véase Funcionamiento del motor refrigerante. La secuencia de las
señales se repite cada 3 segundos por aprox. 5 minutos.
En la pantalla se visualizará durante todo el tiempo la temperatura fijada para la cámara del horno y la HORA DE LA FINALIZACIÓN DEL PROCESO, parpadeará también el símbolo .
El borrado de la señalización de la finalización del proceso
Configurado se realiza al apretar el botón OK seguidamente el programador pasará al estado de espera.

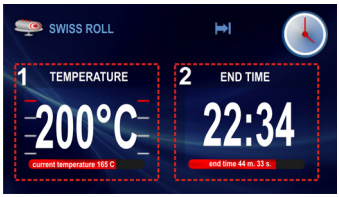
Ejemplo de la activación del programa predeterminado con precalentamiento del horno

Después de seleccionar la pestaña pasteles y confirmar la selección con el botón OK, aparecerán las siguiente opciones: pastel con migas, pastel con frutas, pasteles enrollados con jalea, bizcochos, magdalenas, galletas, pan.
Después de seleccionar la pestaña, por ejemplo, pastel enrollado, confirmaremos con el botón OK. Luego se iniciará la pantalla de trabajo donde aparecerá en el primer cuadrante Temperatura 200°C y en el segundo cuadrante tiempo de trabajo 00:10 en un tono más pálido que indica que no está activo. Como indica la siguiente imagen.



Si durante los 3 minutos desde la visualización de la pantalla de trabajo no se realizara ninguna actividad, el programador pasará al modo de espera.
El inicio del programa se realiza al apretar el botón OK. . El horno se encuentra en la etapa de precalentamiento hasta la temperatura de 200 °C.
Después de conseguir la temperatura solicitada de 200 °C el horno sonará con (2 pitidos / interrupción / 2 pitidos), comenzará a parpadear el símbolo . La ventana o cuadrante 2 con el tiempo 00:10 se volverá activo.
La secuencia de señales se repite cada 3 segundos durante unos 5 minutos, durante todo este tiempo el horno se mantiene a la

temperatura de 200ºC.
Después de colocar el plato en el horno y cerrar la puerta deberá pulsar OK para iniciar el programa principal. Hecho esto, la pantalla de trabajo será la siguiente:



Durante todo el tiempo se mantendrá la temperatura del horno, en la ventana de la pantalla, en vez de TIEMPO DE TRABAJO se visualizará la descripción TIEMPO DE FINALIZACIÓN (se visualizará la hora de finalización del proceso y en la barra adicional el transcurso de los 10 minutos programados.)
En cualquier momento se podrá modificar el ajuste de temperaturas o el tiempo de finalización del proceso, pero las modificaciones provocarán que el programa dejará de ser predeterminado. La modificación de la temperatura y su introducción en el programador provocará el cese del parpadeo de los símbolos y La descripción del pastel enrollado cambiará al menú convencional y el símbolo del pastel enrollado situado en la parte superior izquierda de la ventana de trabajo cambiará por el símbolo de la función convencional.
La interrupción o finalización del proceso se podrá realizar en cualquier momento y apretando el botón ⏻, después el programador pasará al estado de espera.
Una vez el horno termine el tiempo del programa emitirá (4 pitidos / interrupción / 4 pitidos), se desactivarán todas las funciones excepto el motor refrigerante
- Véase Funciona- miento del motor refrigerante. La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos por aproximadamente 5 minutos.

En la pantalla durante todo el tiempo estará visible la temperatura ajustada para el interior del horno y la hora de finalización del proceso, parpadeará también el símbolo .
Para terminar la señalización del proceso configurado basta con apretar el botón OK seguidamente el programador pasará al estado de espera.

Programas predeterminados

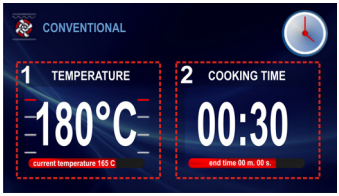
1. Carnes
   - Cerdo
   - Vaca
   - Ternera
   - Cordero
2. Aves
   - Pollo
   - Pato
   - Oca
   - Pavo
3. Pizza
   - Fina
   - Gruesa
   - Congelada
4. Productos congelados
   - Pescado
   - Lasaña
   - Patata frita
5. Repostería
   - Pastel con crocante
   - Pastel con fruta
   - Pastel de queso
   - Brazo de gitano
   - Bizcocho
   - Muffins
   - Galletas
   - Pan
6. Otras funciones libres
   - Fermentación de la masa
   - Secado
   - Mantenimiento de calor

Menú / Programas de usuario

Después de entrar en la pestaña Programas de usuario tendremos 10 programas para seleccionar que se podrán ajustar a nuestras necesidades.

Funcionamiento del programa de usuario

Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ por ejemplo, el programa P0 y configuraremos la selección con el botón OK, se visualizará la ventana de trabajo como muestra la siguiente imagen (la configuración predeterminada para todos los programas P0-P10 es igual: Función convencional, temperatura 180 °C y tiempo de trabajo 00:30.)



Si durante los 3 minutos desde la visualización de la pantalla de trabajo no se realiza ninguna actividad, el programador pasará al modo de espera.
Después de colocar el plato en el horno y cerrar la puerta deberá pulsar OK para iniciar el programa seleccionado. Empezará el programa. En el cuadrante 2 del programa predeterminado cambiará el aviso TIEMPO DE TRABAJO por TIEMPO DE FINALIZACIÓN e igualmente cambiará el tiempo 00:30 a la hora de finalización, y el transcurso del tiempo se visualiza en la barra adicional.

Una vez el horno finalice el programa, sonarán (4 pitidos / interrupción / 4 pitidos), se desactivarán todas las funciones
excepto del motor refrigerante
- **Véase Funcionamiento del motor refrigerante.**

La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos por aprox. 5 minutos.
En la pantalla se visualizará en todo momento la temperatura fijada y la hora de la finalización del proceso, parpadeará también el símbolo ⏭.
Para finalizar el proceso configurado y terminado basta con presionar el botón OK

Configuración en los programas de usuario

Si quisiéramos realizar alguna modificación en la función de calentamiento y el TIEMPO DE TRABAJO, después de haber ejecutado el trabajo, en la pantalla de trabajo hay que apretar el botón ⏲ y con el botón apretado volver a apretar el botón ∧. En la pantalla de trabajo empezará a parpadear el símbolo y la descripción de la función Si durante 3 minutos desde el inicio del parpadeo del símbolo de la función y de la descripción no se realizara ningún movimiento, el programador pasara a la pantalla anterior (Programas de usuario) y guardará las demás configuraciones como en la pantalla de trabajo se vio por última vez y se memorizarán solamente los cambios actualizados (confirmando con el botón OK).
Cambiaremos la función de calentamiento con los botones de navegación ∨ ∧. Las funciones de calentamiento disponibles para configurar están descritas en el Menú \ Funciones de calentamiento.
Después de fijar la función seleccionada confirmaremos la selección con el botón.
Después de apretar el botón OK dejará de parpadear el símbolo de la función de calentamiento y la descripción de la función. Al mismo tiempo empezará a parpadear el símbolo 🌡 y será posible la modificación de temperatura.
Si durante los 3 minutos desde el inicio del parpadeo del símbolo 🌡 no se realizara ningún movimiento se pasará al menú anterior (Programas de usuario) y se guardará las

configuraciones como se visualizó por última vez en la pantalla de OK trabajo y se memorizarán solamente los cambios actualizados confirmando con el botón OK.
Cambiaremos la temperatura con los botones de navegación ∨ ∧. El intervalo de las configuraciones de temperatura y la temperatura predeterminada están descritas en el **Menú \ Funciones de calentamiento.**
Después de fijar la temperatura deseada confirmaremos la selección con el botón OK .Después de apretar el botón OK dejará de parpadear el símbolo de termómetro
y al mismo tiempo empiezan a parpadear los símbolos del nivel de asado
Si durante los 3 minutos desde el inicio del parpadeo de los niveles de asado no se realiza ninguna acción, el programador pasará a la pestaña anterior (Programas de usuario) y guardará las demás configuraciones como en la pantalla de trabajo se vio por última vez y se memorizarán solamente los cambios actualizados confirmando con el botón .
El cambio del nivel de temperatura se realizará con los botones de navegación ∨ ∧. Fijaremos el nivel deseado con el botón OK.

Después de apretar el botón OK dejarán de parpadear los símbolos del nivel de asado y al mismo tiempo empieza a parpadear el símbolo del tiempo de trabajo y es posible la modificación de tiempo.
Si durante los 3 minutos desde el inicio del parpadeo del símbolo del tiempo de trabajo no se realizara ninguna acción, el programador pasara a la pestaña anterior (Programas de usuario) Guardará las configuraciones como se visualizó en la pantalla de trabajo por última vez y se memorizarán solamente los cambios actualizados confirmando con el botón OK).
El cambio del tiempo de trabajo se realiza con los botones de navegación ∨ ∧. Después de fijar el tiempo requerido confirmamos la selección con el botón OK. Después de esta actividad todos los parámetros fijados y confirmados se memorizarán en el programador y el programador pasará al mismo tiempo a la pantalla anterior (**Programas de usuario**).

Al volver a entrar en el P01 del nivel del menú Programas de usuario se visualizará la pantalla de trabajo con las configuraciones guardadas por última vez. De igual forma se realiza la edición de las configuraciones de los demás programas de usuario P02-P10.

Durante el funcionamiento del programa de usuario es posible la modificación de las configuraciones de temperatura y del tiempo con el empleo de los sensores y .

Modo de edición en los programas de usuario

Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ la pestaña EDICIÓN y confirmemos la selección con el botón OK , se realiza la activación de la ventana de trabajo con el nombre MODO DE EDICIÓN y el número de programa. Después de seleccionar con los botones de navegación ∨ ∧ por ejemplo, el PROGRAMA 1 y después de confirmar la selección con el botón OK, se realizará la activación de la ventana de trabajo (con la configuración predeterminada para todos los programas PROGRAMAS 1 - PROGRAMA 10: función convencional, temperatura 180 °C y tiempo de trabajo 00:30. Las siguientes etapas del cambio de configuraciones se señalan con el parpadeo de la barra de progreso y el oscurecimiento de las ventanas inactivas de la descripción de las funciones.
Con los botones de navegación ∨ ∧ y con el botón OK seleccionaremos a continuación:

- Función de calentamiento
- Temperatura
- Nivel de asado
- Tiempo de trabajo

Después de ajustar el tiempo de trabajo la pantalla de trabajo mostrará el teclado que permitirá la introducción del nombre propio del programa. Después de realizar el último ajuste se realizará el retorno automático a los programas de usuario. En el número del programa editado se introduce el nombre propio de usuario.
El nombre de programa puede tener como máximo 25 caracteres.

La forma de ejecutar el programa es igual a la descrita en la parte *Funcionamiento del programa de usuario.*

Funcionamiento del motor de refrigeración

El motor refrigerante se activa en el momento que se conecta una de las funciones de calentamiento y la temperatura de la cámara supere los 50 ºC o cuando no está conectada ninguna de las funciones de calentamiento, pero la temperatura dentro del horno supere 50 ºC. El ventilador de refrigeración se activará cuando el relé (interruptor) de protección como el relé (interruptor) del motor refrigerante estén encendidos.

Después de finalizar el proceso de calentamiento, la pantalla mostrará el reloj con el tiempo actual y la franja de la temperatura actual del interior del horno.

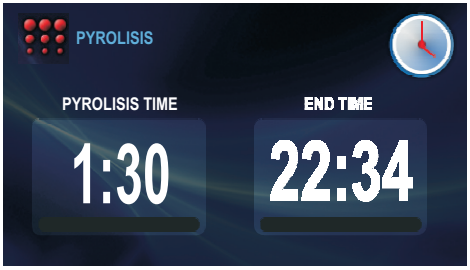
Funcionamiento de iluminación

La luz del horno queda activada según la opción configurada descrita en **Menú/ Configuración / Iluminación**, en el momento de activar cualquier función del horno.
Estando el horno parado, la luz se encenderá al abrir la puerta del horno, hasta cerrar la puerta del horno, independientemente de la opción configurada en el punto **Menú/ Configuración / Iluminación**
Si se abriera la puerta durante el funcionamiento de algún programa, se desconectarían los elementos de calentamiento y el ventilador de motor de turbo en el caso de que la función en uso lo use, tras cerrar la puerta el horno se volvería a ejecutar el programa donde se quedó.

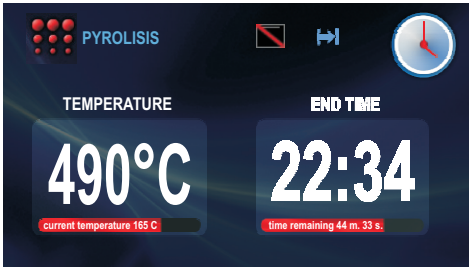
Limpieza por medio de pirólisis

El aparato tiene un sistema automático especial de limpieza del interior del horno llegando a una temperatura de hasta 490°C. Gracias a ello todas las impurezas y los restos de asados y de la parrilla serán quemados y quedarán tan sólo unas cenizas fáciles de recoger y eliminar. Durante la limpieza pirolítica la iluminación estará desactivada y la puerta queda bloqueada debido a la alta temperatura. Para poner en marcha la función pirolítica hay que seguir las siguientes instrucciones: Desde el menú principal hay que seleccio- nar la función pirólisis y confirmar con el campo “OK”

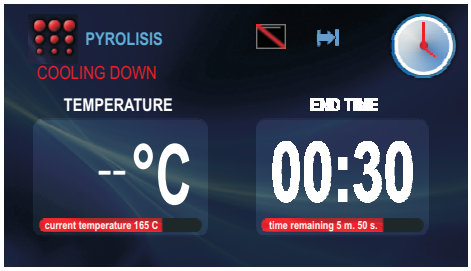
Después de eliminar todos los elementos desde el interior del horno hay que cerrar la puerta y usar el campo „OK” para pasar a la siguiente configuración. Después de seleccionar el tiempo de pirólisis con los campos ∨ ∧ (seleccionaremos 60 min., 90 min., 120 min.), confirmaremos el inicio del programa con el campo “OK”. Después del inicio, la pantalla derecha mostrará el tiempo completo de la finalización del programa - incluyendo el enfriamiento y desbloqueo.
El valor predeterminado del tiempo de pirólisis son 90 min.



Después de ajustar el tiempo de pirólisis, en la pantalla aparece la pantalla con la temperatura fija de destino de pirólisis - 490°C.



Durante la pirólisis, al apretar algún campo o botón ⏻ provoca una señal acústica en forma de bip. Con el inicio del programa se bloquea la puerta y se muestra con un icono en la pantalla. Durante el programa, la temperatura sube hasta los 490°C, el tiempo que aparece en pantalla mide el total, hasta el final del programa fijado. Después del tiempo Pasado el tiempo marcado de pirólisis, (60 min., 90 min., 120 min.) en la ventana de temperatura aparecerán los símbolos (- -), y el mensaje “ENFRIAMIENTO” y se actualizará el tiempo de enfriamiento en la ventana derecha. Cuando la temperatura del interior del horno sea inferior a los 140°C, se desbloqueará la puerta. Después del paso total de tiempo (incluyendo el enfriamiento y desbloqueo), en la pantalla se apaga el icono de bloqueo y sonará la señal acústica bip.

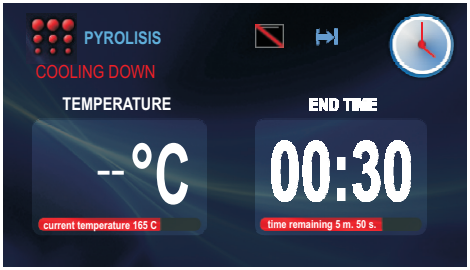


Después de realizar el programa, el aparato pasará al estado de espera pasados los 5 minutos o después de pulsar el botón “OK”.

Eliminación de programa.

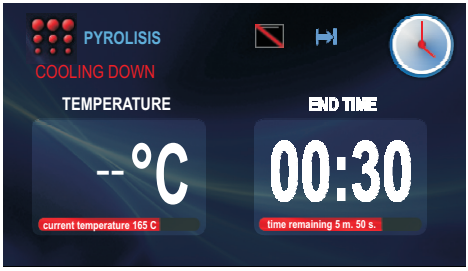
Podremos parar el programa de pirólisis apretando durante 5 segundos el botón ⏻ durante los 5 segundos ocasiona la eliminación de programa.

Cuando la temperatura en el interior del horno está por encima de los 140°C, la ventana de tiempo descontará los minutos necesarios hasta alcanzar una temperatura por debajo de los 140°C y desbloqueo de la puerta. En la ventana derecha del programador aparecerá la actualización del tiempo necesario para el enfriamiento. En la ventana de temperatura aparecerá el símbolo (- -), el bloqueo de la puerta y la palabra “ENFRIAMIENTO”. Después de terminar el programa, el aparato pasará al estado de espera usar tras pulsar el botón “OK”.



Cuando la temperatura dentro de la cámara del horno está por debajo de los 140°C, la ventana de tiempo nos indicará los minutos necesarios hasta el desbloqueo. En la ventana de temperatura aparecerá el símbolo (- -), el icono de bloqueo de la puerta y la palabra “ENFRIAMIENTO”.

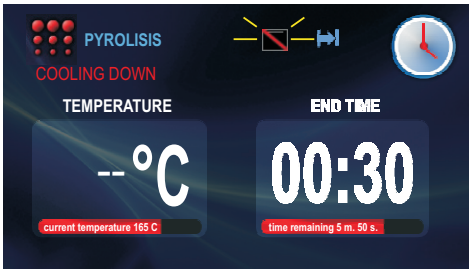
Una vez finalice el programa, el horno pasará al estado de espera, tras pulsar el botón “OK”.



Los casos especiales durante horno con la el programa de pirólisis:

a) Si durante el inicio de la pirólisis se abriera la puerta del horno antes de haberse bloqueado la puerta, el horno emitirá una señal acústica “bip” y en la pantalla empezará a parpadear el icono del bloqueo de la puerta.

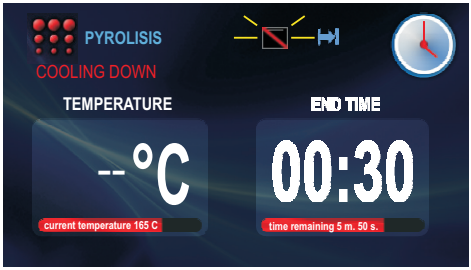
El programa parará automáticamente y en la pantalla empezará la cuenta descendiente: 6:30 min. Después de terminar este tiempo, el controlador volverá a la pantalla de la selección de tiempo de pirólisis, si pasados 5 minutos no hubiera movimientos en los pulsadores por parte del usuario el controlador pasaría al estado de espera.



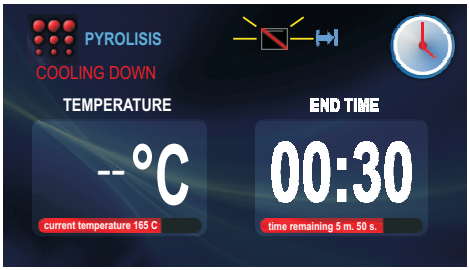
Si durante el programa pirólisis hubiera un corte de electricidad, una vez recuperada la tensión el horno emitirá una señal acústica “bip” y el programa será parado automáticamente y en la pantalla parpadeará el icono de bloqueo de puerta.

- En el caso de que la temperatura del interior del horno esté por encima de los 140°C, en la ventana que muestra el tiempo se descontará los minutos necesarios para enfriar por debajo 140°C más e desbloqueo de la puerta.En la ventana de temperatura aparecerá el símbolo (- -), y la palabra “ENFRIAMIENTO”.

Después de finalizar el programa, el programador pasará al estado de la selección de pirólisis.



- Si la temperatura dentro del interior del horno es inferior a 140°C, la ventana de tiempo necesario para el desbloqueo de la puerta. En la ventana de temperatura aparecerá el símbolo (- -), y la palabra “ENFRIAMIENTO”. Después de finalizar el programa, el programador pasará al inicio del programa de pirólisis.



c) Después de fijar los parámetros de pi- rólisis y con la puerta abierta del horno, al iniciar el programa con el campo “OK” se oirá una señal acústica y en la pantalla aparecerá con el parpadeo del icono de bloqueo de la puerta. Si antes de 2 minutos se cierra la puerta el proceso se iniciará. En caso contrario el controlador o en caso de no confirmar con el botón ”OK” el programador volverá al estado espera. .

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de repostería

- Se recomienda preparar repostería en las bandejas incluidas para cocinar,
- Se pueden también preparar pasteles en otras bandejas compradas a terceros que deben situarse en la rejilla. Para cocer se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción,
- No recomendamos el uso de moldes y bandejas para repostería con superficie clara y brillante en caso de usar la calefacción convencional (calefactor superior+ inferior) el uso de este tipo de moldes puede hacer que la base del pastel no esté bien asada,
- Al usar la función de aire caliente no es necesario calentar previamente la cámara del horno, para las demás funciones, antes de introducir el pastel en el horno, debe estar precalentado,
- Antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del horneado con un palito de madera (al pinchar el pastel, el palo deberá permanecer seco y limpio una vez extraido),
- Se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagarlo durante unos 5 minutos,
- Las temperaturas utilizadas para la repostería horneada con el uso de la función aire caliente suelen ser unos 20/30o centígrados inferiores en relación a los pasteles horneados de manera convencional (con el empleo del calefactor superior e inferior),
- Los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- En caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla, les sugerimos seguir los del manual.

Asado de carnes

- Se recomienda preparar en el horno las porciones de carne de más de 1kg. Las porciones más pequeñas es mejor prepararlas en la placa.
- Para asar se recomienda usar vasos refractarios y los mangos de estos vasos deben resistir altas temperaturas,
- En caso de asar en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja en el nivel inferior con un poco de agua,
- Al menos una vez, a la mitad del asado, se recomienda dar la vuelta a la carne. Y durante el asado se recomienda rociar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada - NO se debe rociar con agua fría.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

El cuidado de la limpieza del horno y un adecuado mantenimiento, influyen de forma importante en la prolongación del periodo de vida útil del equipo sin averías.

Antes de empezar la limpieza hay que apagar el horno asegurándose de que todos los mandos se encuentren en la posición "apagado". Las tareas de limpieza deberán empezar una vez que el horno esté frío.

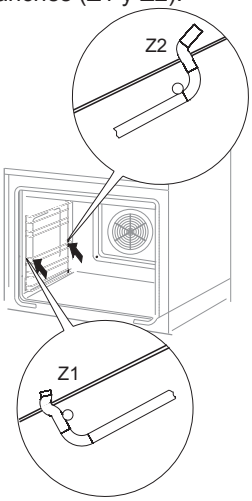
- El horno debe limpiarse después de cada uso. Después de limpiar el horno puede encender la iluminación para conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.
- Después de limpiar el interior del horno deberá secarlo bien con un paño.
- Para lavar y limpiar las superficies debe usar un paño suave que absorba bien la humedad.

¡Importante!

Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo, ni objetos rugosos.

Para limpiar el frontal de la armadura utilice solo agua caliente con una pequeña cantidad de líquido lavavajillas o limpiacristales. No aplicar crema limpiadora.

- Las cocinas marcadas con la letra **D** están dotadas de guías metálicas que se sacan fácilmente (rejillas) de las bandejas de horno. Para sacar para lavar hay que tirar del enganche que se encuentra en la parte delantera (Z1) y, luego, apartar la guía y sacar del enganche trasero (Z2). Después de lavar las guías, hay que situarlas en los orificios del horno, apretar los enganches (Z1 y Z2).



Desmontaje de rejillas laterales

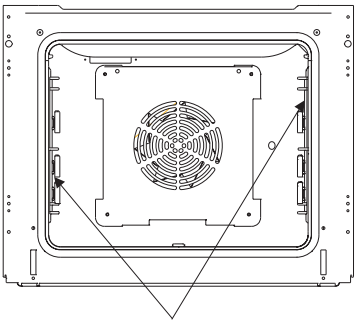
- Las cocinas marcadas con las letras **Db** tienen guías inoxidables para bandejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben sacarse y lavarse junto con las guías metálicas. Antes de situar las bandejas en las guías hay que sacar las guías (cuando el horno está caliente, hay que sacar las guías tirando del borde posterior de los elementos salientes en, la parte delantera de las guías) y, luego, empujar las guías junto con la bandeja

¡Nota!
Las guías telescópicas no deben lavarse en lavaplatos.

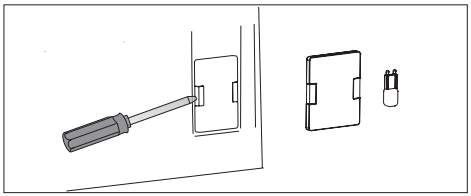
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno

Para un choque eléctrico, antes de cambiar la bombilla halógena, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.



Luz del horno



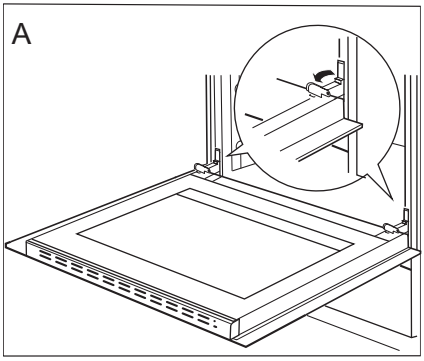
1. Desconectar la red eléctricas alimentación del horno
2. Retirar los accesorios del horno
3. Si el horno está equipado con guías telescópicas, moverlas hacia adelante.
4. Utilizando un destornillador plano levantar el enganche de la pantalla , retirarla y limpiar, recordando secarla muy bien.
5. Sacar la bombilla halógena moviéndola hacia abajo sirviéndose para ello de un paño o papel; a ser necesario, sustituir la bombilla halógena por una nueva G9
- Voltaje 230V
- Potencia 25W
6. Colocar con precisión la bombilla halógena en el alojamiento.
7.Colocar la pantalla de la lámpara

Advertencia: ¡Debe tener cuidado al colocar la bombilla halógena y no tocarla directamente con los dedos!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Desmontaje de puerta

Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer lo contrario. A la hora de introducir hay que fijarse de situar correctamente el corte de bisagra en la ranura de bisagra. Después de meter la puerta en el horno hay que bajar el elemento protector y **apretarlo con cuidado**. Si situamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.

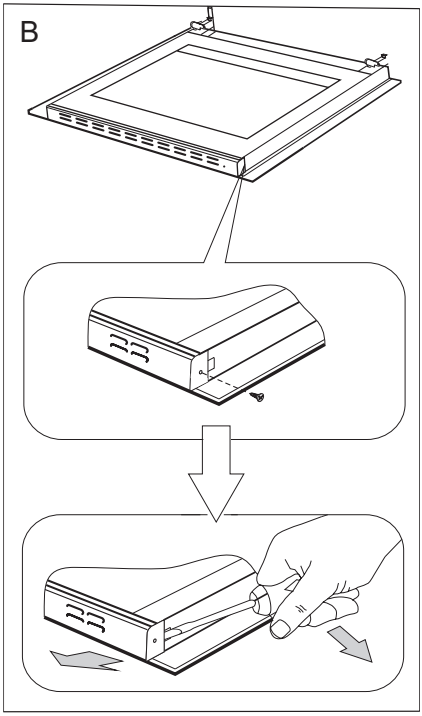


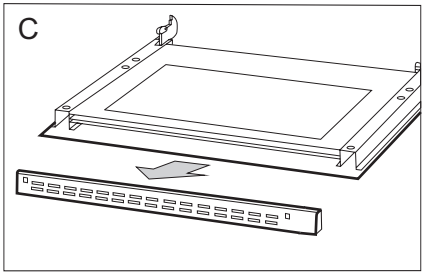
Desmontaje de las protecciones de bisagras

Desmontaje del cristal interno

1. Con un destornillador de cruz desenrosque los tornillos que se encuentran en la moldura superior de la puerta(fig. B).

2. 2. Usando un destornillador plano 4 retire la moldura superior de la puerta, levantándola suavemente por ambos lados (fig. B, C).





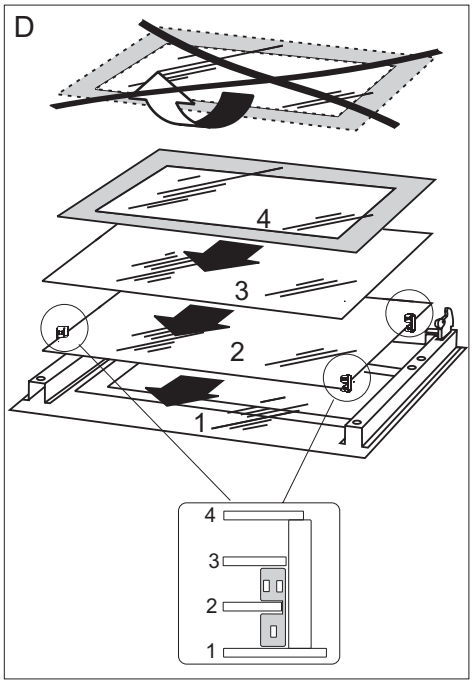
3. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.

¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantar hacia arriba.

Saque el cristal central, (fig. D).

4. Limpie el cristal con agua caliente y con detergente.

Para volver a montar el cristal haga todo en orden inverso. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba, las rinconeras abajo.



Desmontaje del cristal interno

Revisiones periódicas

Además de las actividades que tengan como fin mantener limpia la cocina, es necesario:

- realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de control y de trabajo de la cocina. Después del periodo de garantía, al me- nos una vez al años hay que solicitar al servicio de mantenimiento realizar una revisión técnica de la cocina,
- eliminar los defectos de funcionamiento descubiertos,
- realizar mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la cocina,

¡Nota!

Todas las reparaciones y actividades relacionadas con la normativa vigente deberán realizarse por el respectivo servicio de mantenimiento o por un instalador que tenga los permisos requeridos.

PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los equipos de la cocina
- Desconectar la alimentación eléctrica
- Avisar del problema.
- Algunas incidencias pueden repararse sencillamente por su cuenta siguiendo las instrucciones de la tabla que puede encontrar más abajo. Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o de mantenimiento,

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1. El dispositivo no funciona	pausa en alimentación de energía	Compruebe el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido
2. No funciona la iluminación del horno	la bombilla está suelta o dañada	Apriete o reemplace la bombilla fundida (véase el capítulo Limpiezay mantenimiento)

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~ 50 Hz
Potencia nominal	máx. 3,1 kW
Dimensiones del horno (alto/ ancho/ profundidad)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Cumple los requisitos de las normas UE	normas EN 60335-1, EN 60335-2-6

Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- *directiva de baja tensión **2006/95/CE**,*
- *directiva de compatibilidad electromagnética **2004/108/CE**,*
- *directiva de diseño ecológico **2009/125/CE***

*y por lo tanto el producto fue marcado CE y tiene **declaración de conformidad** compartida a las entidades supervisoras del mercado.*

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!
Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 43

Description of the appliance 47

Installation 49

Operation 51

Baking in the oven – practical hints 72

Cleaning and maintenance 74

Technical data 80

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock. Use only original temperature probe supplied with the appliance.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

●Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).
Do not open the oven door unnecessarily often.

●Only use the oven when cooking larger dishes.
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

● Make use of residual heat from the oven.
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

● Make sure the oven door is properly closed.
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

● Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

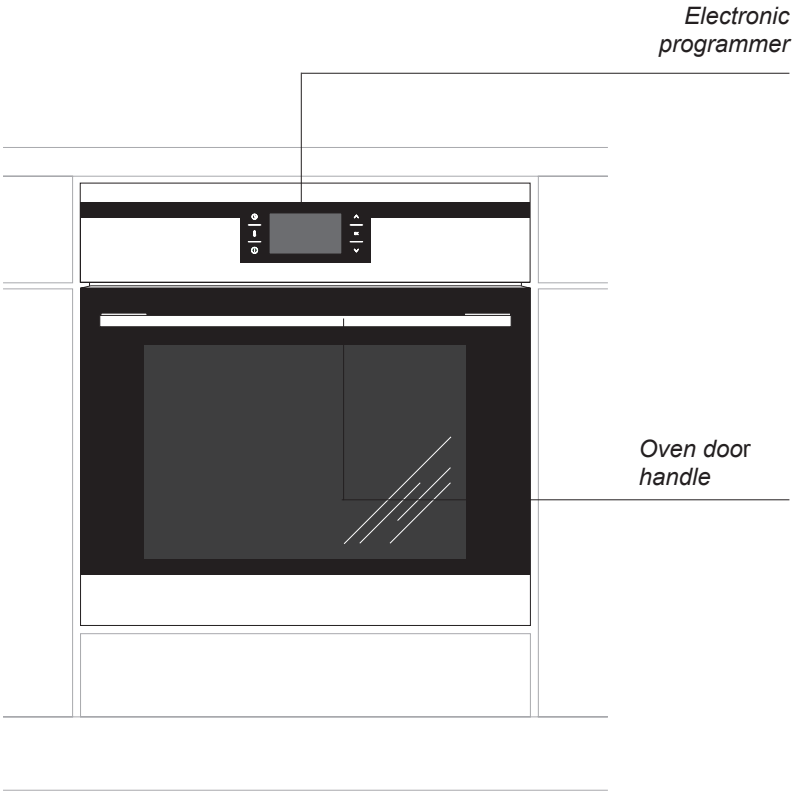
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

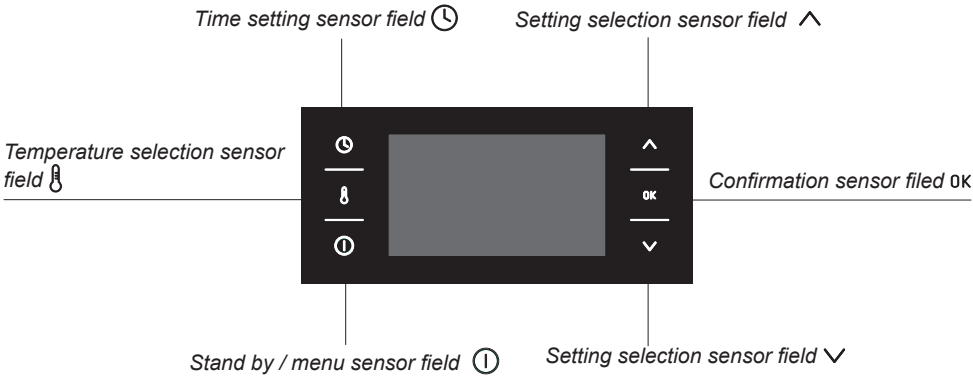
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

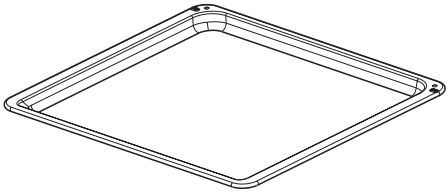
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



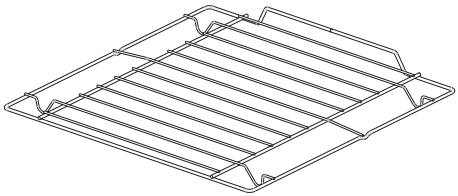


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

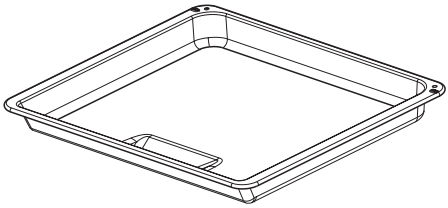
Cooker fittings:



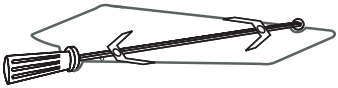
*Baking tray**



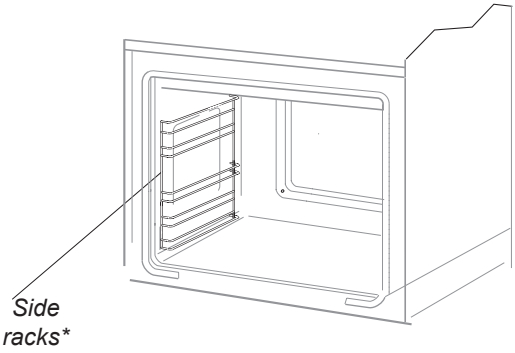
Grill grate
(drying rack)



*Roasting tray**



*Turnspit**



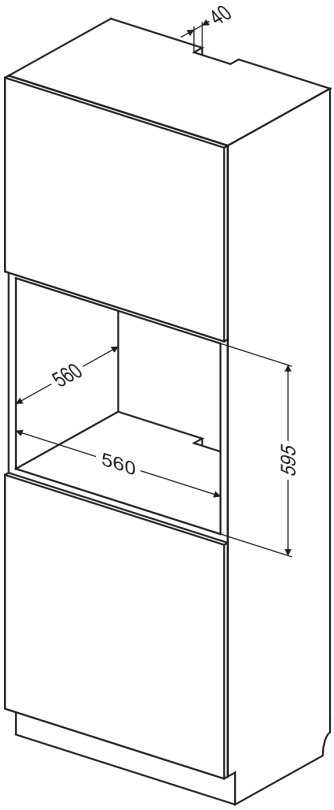
Side
*racks**

**optional*

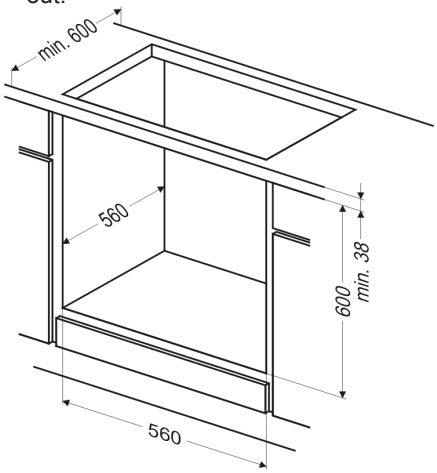
INSTALLATION

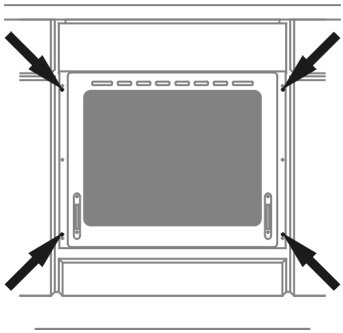
Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y–type design built–in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat–resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.



- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.





Electrical connection

Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

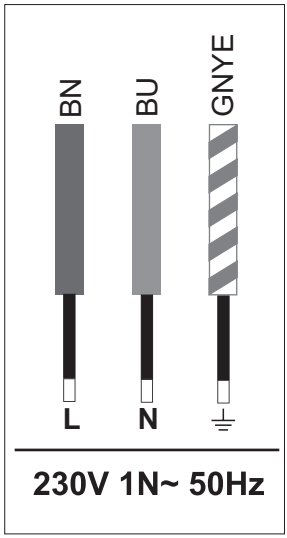
The oven is manufactured to work with a one--phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead.

The electricity supply for the oven must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram
Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **16A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

Before using the appliance for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven,
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- Switch on the ventilation in the room or open a window,
- Heat up the oven (to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes), remove any stains and wash the interior carefully. (see section: Electronic programmer operation and oven control)

Important!
To clean the oven, only use a cloth well wrung out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Note!
Before using an oven whose type contains the letter „O" check fitting of the heating element in the oven's side chamber walls. If the heating element is not correctly fitted, lift it and insert into the grooves in the chamber's side walls.

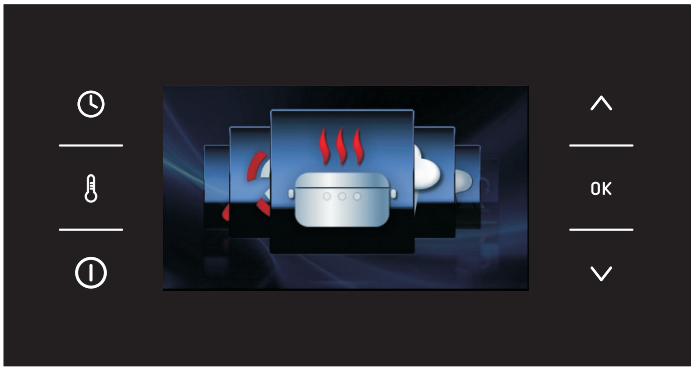
Important!

Oven is equipped with a programmer with display controlled by six sensor fields located symmetrically on both sides of the display. To activate each sensor field, touch the glass above the sensor (indicated by a pictogram). An acoustic signal will be heard, which was selected in the menu. (See section: Electronic programmer operation and oven control.)

Sensor field surfaces must be kept clean.

OPERATION

Electronic programmer operation and oven control



Sensor field functions

- time setting sensor
- field
- temperature
- selection sensor field
- stand by / menu sensor field
- setting selection sensor field

Function symbols

- power cut-off
- temperature adjustment
- end time
- cook time
- Child Lock

Switching on the appliance and selecting language.

After connecting the appliance to the mains, electronic programmer starts in menu: setup / language.

Using the ∨ ∧ sensor fields search the contents of the language menu. Touch OK sensor field to select the highlighted language in which you want the messages to be displayed.

When mains power is cut and restored (loss of power), electronic programmer automatically goes into standby and immediately displays the current time.

Set current time.

Once language is selected, confirm the time displayed on the display using the OK sensor field or change it using the ∨ ∧ sensor fields.

Time can be set in the range from 0:00 to 23:59 for 24-hour clock system or from 0:00 to 12:00 for the 12-hour clock system.

When current time is set, electronic programmer goes into standby mode in which the display shows the current time only.

To activate the appliance from standby and set current time, touch the ⏻ sensor field. When menu is displayed, select “setup” using the ∨ ∧ sensor fields and confirm by touching OK. Upon accessing the “time” menu using the ∨ ∧ sensor fields, select “current time” and confirm by touching OK.

Important!
To exit to submenu at any time simultaneously touch ∧ and OK sensor fields.

Menu

Touch ⏻. to activate the appliance from standby. Use ∨ ∧ sensor fields to navigate the menu.
The following main menu items are available:
- setup,
- heating functions,
- preset programmes,
- user programmes,
- cleaning,
- exit.

Touch OK sensor field to select any menu item.
If no changes are made within 60 seconds, the appliance enters standby mode. To immediately exit from the menu and switch the appliance to standby mode, select the exit icon and touch OK. to confirm. To immediately exit from the menu and switch the appliance to standby mode simultaneously touch ∧ sensor field and OK.

Menu \ Setup

Touch ⏻ sensor field to enter the menu. Use ∨ ∧ sensor fields to select the “setup” menu and confirm the selection by touching OK.

The following setup menu items are available:
- language,
- time
- lighting,
- sound,
- themes,
- brightness,
- service,
- factory settings,
- exit.

Use ∨ ∧. sensor fields to navigate the menu. Touch OK to select the chosen item.
To exit from the setup menu, select exit and touch OK to confirm.To immediately exit from the setup menu and switch the appliance to standby mode simultaneously touch ∨ ∧ sensor field and OK.

Menu \ Setup \ Language

Select the required language using the ∨ ∧ sensor fields and confirm selection by touching OK.

The following language menu items are available:

- Deutsch,
- English,
- Polski,
- По русски,
- Česky,
- Srbski,
- Lietuviškai,
- Eesti,
- Latviski,
- Français,
- Español,
- Türkçe,
- Svenska,
- Norsk,
- Suomi,
- Dansk,
- Italiano,
- Exit,

For details on how to select language, please refer to section **Switching on the appliance and selecting language.**

To exit from the language menu to setup menu, select exit using the ∨ ∧ navigation sensor fields and touch OK to confirm.
To immediately exit from the language menu to setup menu and then to main menu touch ∧ sensor field and OK.

Menu \ Setup \ Time

Select the time menu using the ∨ ∧ sensor fields and confirm selection by touching OK
The following time menu items are available:
- current time,
- kitchen timer,
- clock type,
- time format,
- exit.

Use the navigation sensor fields ∨ ∧ to select one of the menu items above and touch OK sensor field to confirm.

Menu \ Setup \ Time \ Current Time

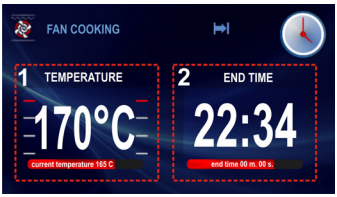
For details on how to set current time, please refer to section Setting current time.

Setting cook time (for a heating function)

Once heating function is selected, touch ◷ sensor field. When ⊢|, starts to flash on the display, near box 1 displaying the temperature, box 2 will appear displaying COOK TIME and the time display shows “0:00”.

The display before setting cook time or cook time and end time - box 2 is in active.

The display showing cook time for cook time and end time - box 2 is active



If no change in setting is made within 5 seconds the display will show target and current temperature, box 2 will be deactivated and ⊢|.
symbol will stop flashing.
Touch ∨ ∧ navigation sensor fields to set cook time in 1 minute steps. Cook time is stored after 5 seconds or after touching OK sensor field.

COOK TIME changes to END TIME in box 2. Entered cook time, for example 0:30, changes to the actual end time, while the remaining time is displayed on the red bar below the actual end time |→|.
symbol is displayed continuously. Once cook time has elapsed, an acoustic signal is sounded (2 beeps / pause / 2 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about a minute, |→| symbol is flashing.
Touch OK to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Important. Once the cook time has elapsed you can extend it. Touch OK instead of ◷ and set the additional time using navigation sensor fields.

.Setting Cook Time and End Time (for a heating function)

For details on how to set Cook Time, please refer to the preceding paragraph.

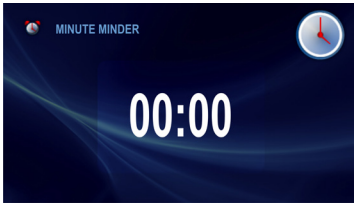
Setting End Time.
When |→| is displayed continuously, touch ◷ sensor field again. While |→| symbol continues to be displayed, →|,symbols starts flashing and End Time is shown on the display.

If no change in setting is made within 5 seconds, the appliance will return to previous settings of cook time and the selected heating function. Touch ∨ ∧ navigation sensor fields to set cook time in 1 minute steps.
Cook time is stored after 5 seconds or after touching OK sensor field.
COOK TIME changes to START TIME in box 2. Entered cook time changes to the actual start time, while the time remaining to start time is displayed on the red bar below the actual start time →|, symbol is displayed continuously, while |→| symbol is extinguished. If no changes are made within 60 seconds, the appliance enters standby mode. When any sensor field is touched, the appliance is activated and the display shows last settings.

Appliance operation in selected mode
When the current time is reaches start time, the appliance will start the selected heating function. START TIME changes to END TIME in box 2. The display shows end time and the time remaining to end time is displayed on the red bar below the actual end time. When cook time countdown begins the →|, symbol is extinguished and |→| symbol illuminates.

Once cook time has elapsed, an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about a minute ⏭ symbol is flashing.
Touch OK to acknowledge and mute the acoustic signal. The appliance switches to standby mode.

Menu \ Setup \ Time \ Timer
After confirming the selection of kitchen timer with OK the appliance displays the time in the format: 00:00.



If no changes are made within 5 seconds, the appliance enters standby mode.
Touch navigation sensor fields to set kitchen timer time in 1 minute steps. Counting down starts after 5 seconds or after touching OK sensor field.
Touch the ⏲. sensor field to change the kitchen timer setting during countdown.
Once set time has elapsed, an acoustic signal is sounded (2 beeps / pause / 2 beeps). The sequence is repeated and 00:00 is displayed.

Touch OK to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Menu \ Setup \ Time \ Clock type

Select clock type menu and touch OK The following items will be available:
- Standard
- digital,
- analogue

Select the clock type using the ∨ ∧ sensor fields and confirm selection by touching OK. The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed. The selected clock will now appear in the upper right corner of the display and during standby.

Menu \ Setup \ Time \ Time Format

Select Time Format menu and touch OK The following items will be available
- 24h,
- AM / PM.

Select the time format using the ∨ ∧ sensor fields and confirm selection by touching OK. The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed. This option is only available for a standard and digital clock.

Menu \ Setup \ Lighting

Select Lighting menu and touch OK, The following items will be available:
- continuous,
- intermittent.

Select the oven chamber lighting option using the ∨ ∧ sensor fields and confirm selection by touching OK. The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed.

Continuous
When continuous lighting is selected, light will be on continuously during a programme (heating function) or when oven door is opened.

Intermittent
When intermittent lighting is selected, light will be on for 30 seconds from starting a programme (heating function) and then light is turned off. Touch any sensor field to turn the light back on during oven operation. Light will be turned off again after 30 seconds of touching the sensor field. When oven door is opened, light is turned on for as long as the oven door is open, but no longer than 10 minutes, after which the light is turned off.

Menu \ Setup \ Sound

Select Sound menu and touch OK, The following items will be available:
- Tone_1
- Tone_2
- Tone_3
- silent (this applies to keys, not the alarm)

Select the sound option using the ∨ ∧ sensor fields and confirm selection by touching OK.
The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed.

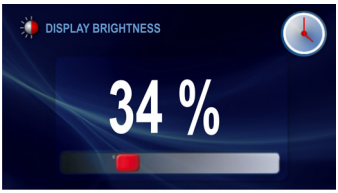
Menu \ Setup \ Themes

Select Themes menu and touch OK, The following items will be available:
- Theme_1
- Theme_2
- Theme_3

Select the theme option using the ∨ ∧ sensor fields and confirm selection by touching OK.
The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed.

Menu \ Setup \ Brightness

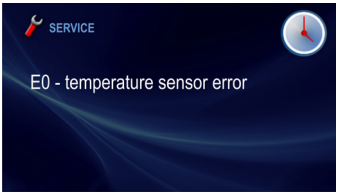
Select Brightness menu and touch OK, The following screen will be displayed:



Touch ⋁ ⋀ navigation sensor fields to adjust display brightness within 0-100% range in 1% steps. Touch OK to store the selected display brightness level. The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed.

Menu \ Setup \ Service

Select Service menu and touch OK, The following screen will be displayed:

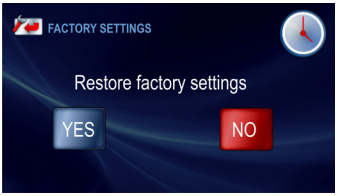


If the appliance detects an error, its code will be displayed as shown above.

If E1 error is detected by the appliance, meat temperature probe can't be used. If an attempt is made to select a programme where the meat probe is used, the appliance will display service screen showing E1 error and its brief description. You can continue to use the appliance on the programs do not require meat probe. Touch OK to acknowledge service screen and go to main menu.
If no sensor field is touched within 10 seconds when E1 error service screen is displayed, the appliance will automatically go into standby.

Menu \ Setup \ Factory Settings

Select Factory Settings menu and touch OK, The following screen will be displayed:



Touch ⋁ ⋀ navigation sensor fields to select whether to restore the factory settings or leave the current settings. To keep current settings, select "No" and confirm by touching OK sensor field. The appliance goes to upper menu level.
To restore factory settings select "Yes" and confirm by touching OK sensor field. The factory settings will be restored.

OPERATION

Menu \ Heating Functions

Select the Heating Functions menu using the ∨ ∧ sensor fields and confirm selection by touching OK.
The following heating functions are available:
- conventional,
- cake,
- turnspit *,
- grill,
- turbo grill,
- super grill,
- fan cooking,
- pizza,
- browning,
- roasting,
- defrosting,
- super spit *.

Overview of functions, oven elements to implement them and the range of possible temperature settings and default settings.

No.	Function Description	Oven elements	Temperature		Default temperature	Oven level
			min.	max.		
1	Conventional,	bottom heater + top heater	30	280	180	3
2	Cake,	bottom heater + top heater + fan	30	280	170	3
3	Turnspit	grill + turnspit	30	280	280	-
4	Grill	grill	30	280	280	4
5	Turbo grill	grill + fan	30	280	200	2
6	Super grill	grill + top heater	30	280	280	4
7	Fan cooking	fan heater + fan	30	280	170	3
8	Pizza	fan heater + bottom heater + fan	30	280	220	2
9	Browning	top heater	30	230	180	-
10	Raosting,	bottom heater	30	240	200	-
11	Defrosting	fan	30	-	-	3
12	Super spit	grill+ top heater + turnspit	30	280	280	-

* for models equipped with turnspit

Menu \ Heating Functions \ Fan cooking

Select the Fan Cooking menu using the ⌄ ⌃ sensor fields and confirm selection by touching OK. The following screen is displayed showing the default temperature of 170°C and level three.

🌡 symbol flashes for 5 seconds when the screen is displayed. During this time it is possible to adjust temperature to any other temperature within the allowed range (see table). Touch ⌄ ⌃. sensor fields to adjust temperature. Wait 5 seconds or touch OK sensor field to store the new temperature 🌡 is flashing.

Touch 🌡 sensor field to adjust temperature again. Touch OK. to start the programme. The following operate: cooling fan motor, lighting, fan cooking motor and fan heater. Fan heater is operates intermittently (thermostat) ensuring stable temperature in the oven chamber. Current oven chamber temperature is displayed, “Now 165°C”.

Important. The appliance will beep three times once the set temperature is reached in the oven chamber.

Touch ⏻. sensor field to turn off the appliance when no cook time is set. All functions except cooling fan are then turned off (see: **Cooling fan operation**) and the appliance goes into standby.

ECO function

Eco function allows the use of residual heat in the oven chamber to heat food. Eco function is available for the following heating functions:

The Eco function involves disconnecting the heater 5 minutes before cook time elapses.

Special functions

Child Lock

Simultaneously touch OK and ∧ for approximately 3 seconds to active child lock.When Child Lock function is set the symbol and the message “Touch ∨ *and* OK. to release Child Lock” are displayed. The message will be displayed for 3 seconds. When Child Lock is active the message is displayed each time any sensor is touched.

When child lock is enabled, it is not possible to make any changes to the preset cooking programs. All the sensor fields, except OK, ∨ and ⏻ are inactive. When child lock is enabled touch OK together with ∨ to deactivate child lock, and also touch OK to acknowledge and mute the acoustic signal when programme has completed. When child lock is enabled ⏻ sensor field serves only to interrupt the program rather than access the menu. Touching any other sensor field when child lock is enabled is signalled by single long beep. This does not apply to the ⏻, sensor field, whose operation is as described above.

Releasing child lock. Simultaneously touch OK and ∨ for approximately 3 seconds to release child lock. When Child Lock function is released the symbol and the message “Touch ∨ and OK to release Child Lock” go out.

Important. Child Lock continues to be active even after a power outage.

Automatic power cut out

If the oven operates any heating function for a long (excessive) period of time, heating elements are disconnected.

If all the heating elements are disconnected, this is indicated by a flashing ⏣ symbol.

To deactivate the automatic power cut out of heating elements, touch ⏻, in standby mode. The appliance exits to the main menu.

Night Mode

Between 22:00 and 6:00 the appliance automatically switches to night mode dimming display backlight intensity.

Open door alert

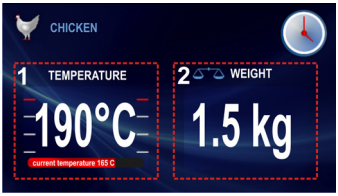
If the oven chamber door is opened during cooking, an acoustic signal will be sounded and the message DOOR OPEN will be displayed.

Menu / preset programmes

Select Preset Programme menu ∨ ∧ and touch OK The following items will be available:
a) meat,
b) poultry,
c) pizza,
d) frozen products,
e) pastries,
f) dough proving,
g) drying,
h) keeping the dough warm.

Example: using a preset program with no oven preheating

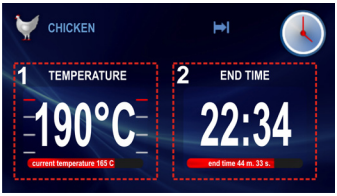
Select poultry menu and confirm by touching OK, The following types of poultry are available: chicken, duck, goose, turkey.
Select chicken and a confirm selection by touching OK. The following screen is displayed showing the default temperature of 190°C and weight symbol in box 2.



Flashing weight symbol (scales), indicates that you can change weight or accept the default weight. If no changes are made within 3 minutes, the appliance switches to standby mode.

Touch ∨ ∧ sensor fields to change weight. Touch OK to accept weight shown on the display. END TIME is shown on the display in box 2, calculated based on accepted weight. The programme is started.

The appliance display shows the following information when a program is in progress:



You can modify temperature settings for chamber oven or end time at any time, however, making any changes will modify the preset program. Modifying temperature or time: or stops flashing) changes the chicken cooking programme into turbo grill programme and chicken symbol in the upper left corner of the display changes to turbo grill symbol.Touch . to stop the programme at any time. After this, the appliance switches to standby mode.

Once the cook time proportional to entered chicken weight elapses, all functions except cooling fan are turned off (see: **Cooling fan operation**) and an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes.

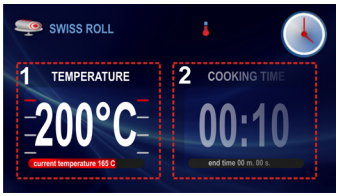
The display continues to show oven chamber temperature and . symbol is flashing.

Touch OK to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Example: using a preset program with oven preheating

Select Pastries menu and confirm by touching OK, The following types of pastries are available: crumble cake, fruit cake, Swiss roll, sponge cake, muffins, cookies, bread

Select Swiss roll and a confirm selection by touching OK. The following screen is displayed showing the default temperature of 200°C and inactive cook time (00:10) in box 2.



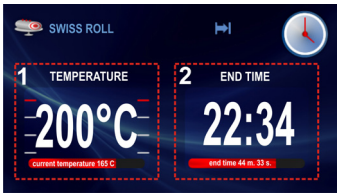
If no changes are made within 3 minutes, the appliance switches to standby mode.

Touch OK. to start the programme. Oven start preheating to 200°C.

Once the desired temperature of 200°C is reached, an acoustic signal is sounded (2 beeps / pause / 2 beeps) and . symbol is flashing. Box 2 showing cook time of 0:10 time is now active. The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes. Temperature of 200°C is maintained in oven chamber.

Place food in the open, close the door and touch OK sensor field to start the programme.

Appliance display will show the following information



Desired temperature is maintained in the oven. COOK TIME in box 2 is replaced with END TIME (programme end time is displayed and the remaining time of 10 minutes on the progress bar). You can modify temperature settings for chamber oven or end time at any time, however, making any changes will modify the preset program. Modifying temperature or time (or or stops flashing) changes the Swiss roll programme into conventional programme and Swiss roll symbol in the upper left corner of the display changes to conventional cooking symbol.

Touch , to stop the programme at any time. After this, the appliance switches to standby mode.

Once the cook time proportional to entered chicken weight elapses, all functions except cooling fan are turned off (see: Cooling fan operation) and an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes.

The display shows the temperature set for the oven chamber and END TIME and symbol is flashing.

Touch OK, to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Preset programmes

1. Meat
   - pork
   - beef
   - veal
   - lamb

2. Poultry
   - chicken
   - duck
   - goose
   - turkey

3. Pizza
   - thin base
   - thick base
   - frozen

4. Frozen products
   - fish
   - lasagne
   - chips

5. Pastries
   - crumble cake
   - fruitcake
   - cheesecake
   - Swiss roll
   - sponge cake
   - muffins
   - cookies
   - bread

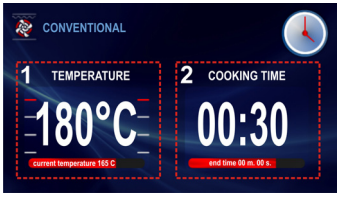
6. Other functions
   - dough proving
   - drying
   - keeping food warm

Menu / user programs

Select user programmes menu and touch OK. 10 fully customisable user programmes are available.

Operating user programmes

Using ∨ ∧ navigation sensor fields, select a user program such as P0 and touch OK, to confirm your selection. The appliance display will show the default settings for all P0-P10 user programmes, which are the same as those shown below: conventional cooking, temperature 180°C and cook time 00:30.



If no changes are made within 3 minutes, the appliance switches to standby mode.
Place food in the open, close the door and touch OK. sensor field to start the programme. The programme is started. In box 2 of the preset programme COOK TIME changes to END TIME and consequently cook time of 0:30 is replaced with end time and the remaining time is shown on the progress bar.

Once the programmed cook time has elapsed, all functions except cooling fan are turned off (see: Cooling fan operation) and an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps).
The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes. The display shows the temperature set for the oven chamber and END TIME and ⏭ symbol is flashing.

Touch OK,to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Editing user programme settings

To modify the heating function and COOK TIME, touch and hold 🕒 sensor field and then touch ∧. sensor field. Function name and symbol start flashing in box 3.If no changes are made within 3 minutes, the appliance exits to upper menu (User Programmes) and stores settings last shown on the display. Only changes confirmed by touching OK are updated.
Touch ∨ ∧. navigation sensor fields to change the heating function. Available heating functions are described in section Menu \ Heating functions.
Select the desired function and touch OK. sensor field to confirm. After touching the OK sensor field, heating function symbol and name stop flashing in box 3. At the same time 🌡 symbol start flashing and it is possible to modify the temperature. If no changes are made within 3 minutes, the appliance exits to upper menu (User Programmes) and stores settings last shown on the display. Only changes confirmed by touching 🌡 are updated.

Touch OK navigation sensor fields to change the temperature. Temperature range and default temperature are described in section Menu \ Heating functions. Select the desired temperature and touch ∨ ∧. sensor field to confirm. After touching the OK. sensor field, thermometer symbol stops flashing. At the same oven level symbol start flashing and it is possible to modify it.
If no changes are made within 3 minutes, the appliance exits to upper menu (User Programmes) and stores settings last shown on the display. Only changes confirmed by touching OK are updated.
Touch ∨ ∧ navigation sensor fields to change the oven level. Select the desired oven level and touch OK sensor field to confirm.

After touching the OK sensor field, oven level symbol stops flashing. At the same cook time symbol start flashing and it is possible to modify it. If no changes are made within 3 minutes, the appliance exits to upper menu (User Programmes) and stores settings last shown on the display. Only changes confirmed by touching OK are updated.
Touch ∨ ∧ navigation sensor fields to change the cook time. Select the desired cook time and touch OK sensor field to confirm. After this, all selected and confirmed parameters are stored by the appliance and the appliance exits to upper menu (User Programmes).
When you re-enter P01 from the user programmes menu the appliance displays the last saved settings. Editing the settings for other programmes (P02-P10) is done in the same way.
Touch ⏲ or sensor field to change time and temperature settings respectively during operation of a user program.

User programme editing mode

To enter EDITING MODE select EDIT from the menu using ∨ ∧ navigation sensor fields and confirm selection by touching OK, Programme number will be displayed. Using ∨ ∧ navigation sensor fields, select a user programme such as PROGRAMME 1 and touch OK, to confirm your selection. The appliance display will show the default settings for all PROGRAM1 - PROGRAM 10 user programmes: conventional cooking, temperature 180°C and cook time 00:30. Flashing progress bar will show the successive steps and inactive screens will be dimmed.
Use the ∨ ∧ navigation touch sensors and OK to select:
-heating function
- temperature
- baking level
- cook time
Once cook time is confirmed, a keyboard will be displayed to enter a custom programme name. Touch OK to exit to user programmes menu. User custom programme name will be displayed under programme number.
Programme name may contain up to 25 characters.
For information on how to operate a user programme, please refer to Operating user programmes section.

Cooling fan operation

Cooling fan is started whenever oven chamber temperature exceeds 50°C regardless of any heating function operating or not. In order for the cooling fan to be started both protection relay and cooling fan delay must be on.

Once cooking is finished the display shows current time and oven chamber temperature bar.

Lighting

According to an option selected in Menu / Setup / Lighting, lighting is switched on when any heating function is in operation. Regardless of the option selected in Menu / Setup/ lighting, light illuminates continuously when oven chamber door is opened and it turns off when the door is closed.

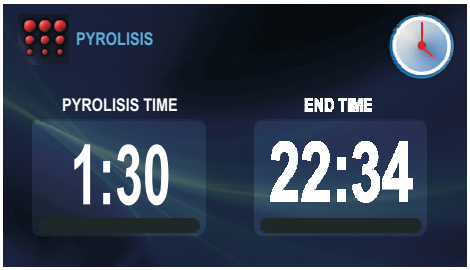
Opening the door during cook time disconnects the heating elements and convection fan motor (if used). Normal operation is resumed after that door is closed.

Pyrolytic oven cleaning system

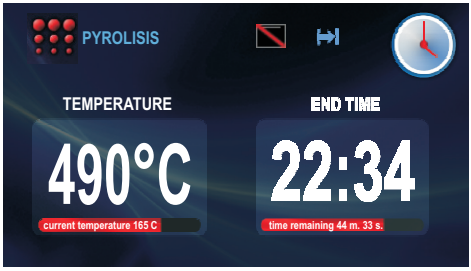
The Pyrolytic oven cleaning system automatically cleans the oven's interior by raising its temperature up to 490°C. During this process, the thermochemical decomposition (burning) will occur, ridding the oven's interior of organic leftovers after grilling or baking. These will be incinerated to ash, which can be easily wiped away. While this takes place, the oven door will automatically lock and an indicating light will warn and inform about the high temperature.
To start the pyrolysis process follow the following instructions:
Choose the "pyrolysis" function from the main menu and press OK to confirm
Clear all leftovers from the oven

After clearing all leftovers from the oven inside close the door and press OK to continue the process. Choose the duration of pyrolysis by pressing these buttons: ⋁ ⋀ (choose 60 minutes, 90 minutes or 120 minutes) and press OK to confirm. The right screen will display the remaining time until completion of the program - including cooling and unlocking.

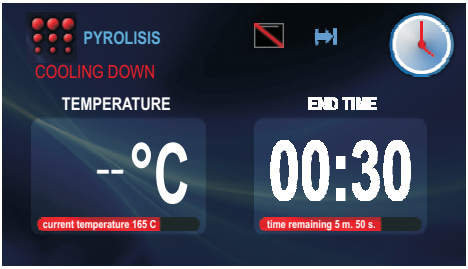
Warning: the default time setting for pyrolysis is 90 minutes.



After pyrolysis time is confirmed a main temperature (490°C) screen appears.



During the pyrolysis process, pressing any other buttons (except ⏻) will sound a beeping signal. Once the program is initiated an illuminated icon will signalize that the door is locked.
While the cleaning process is active, the temperature will increase up to 490°C. The program will measure the remaining time until completion. After the custom pyrolysis completes (60 minutes, 90 minutes, 120 minutes) the (--) symbols and 'COOLING' message will show in the temperature window, and a countdown until completion of the cooling will appear. After reaching a temperature lower than 140°C, the door will unlock. When the countdown ends (including cooling and unlocking), the lock icon will disappear and a beep sound will be heard.

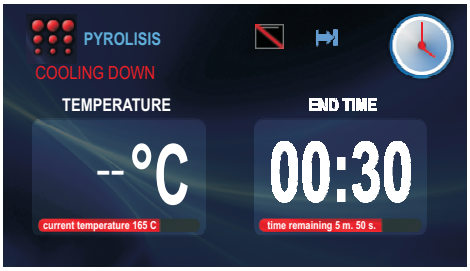


After pressing OK and finishing the program, the oven will continue into standby mode.

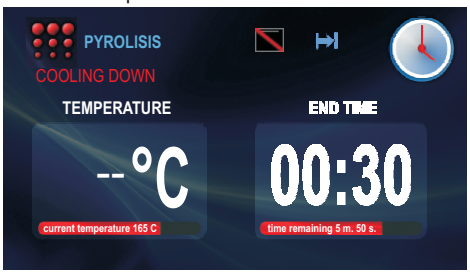
Deleting the program.

Pressing the ⏻ button for 5 seconds while the pyrolysis process runs will delete the program.

Once the temperature inside the oven exceeds 140°C, a countdown will appear denoting the time needed to cool and unlock the oven. On the right-hand screen a setting panel will appear showing the updated cooling time. The temperature screen will display an icon (--), along with a lock and “COOLING” symbol. After program completion, the appliance will go into standby mode once the OK button is pressed.



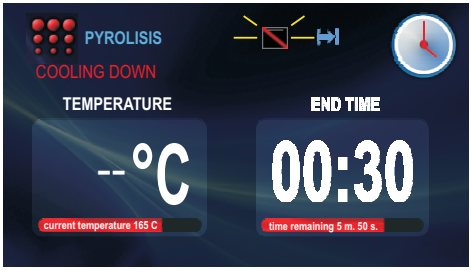
When the temperature inside the oven is below 140°C, the screen will display a countdown denoting the time needed to cool and unlock the oven. On the temperature screen an icon will appear [- -], along with a lock and “COOLING” icon on the main screen. After program completion, the appliance will go into standby mode once the OK button is pressed.



Special cases during pyrolysis:

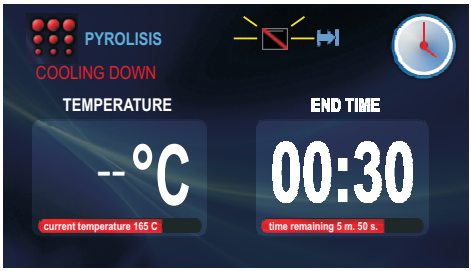
a) If the oven door is opened during the process before locking the door, a warning signal will sound and a blinking lock icon will appear.

The program will automatically terminate and a countdown will appear for the duration of 6:30 minutes. Once the countdown is complete, the screen will display a prompt denoting the duration of the pyrolysis process.

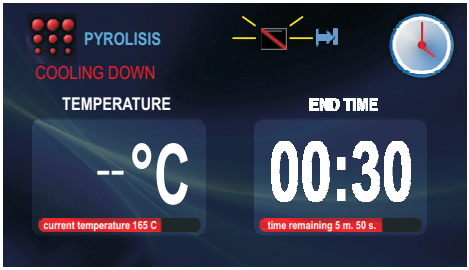


b) If a power outage takes place during the initiation of the program, it will automatically terminate the program and once restarted the power will not return. This will be signalized with a beep sound, and on the screen a lock icon will appear.

- when the temperature inside the oven exceeds 140°C, the screen will display a countdown denoting the updated time needed to cool to less than 140°C and unlock the oven. On the temperature screen a (--) symbol and the word ‘COOLING’ will appear. After finishing the program, the settings panel will prompt for the pyrolisys time.



- When the temperature inside the oven is below 140°C, the screen will display a countdown denoting the time needed to unlock the oven. On the temperature screen a (--) symbol and the word ‘COOLING’ will appear. After finishing the program, the settings panel will prompt for the pyrolysis time.



c) Once the pyrolysis parameters are set and while the door is open, a prompt for the initialization of the program via the OK button will be signalled on the screen by a long a lasting beep sound and a blinking lock icon. Once the door is closed for two minutes, the oven will be ready to begin the pyrolysis process. When the door is open for over two minutes or after closing the OK button is not pressed to confirm the commencement of the process, the controller will force the oven into standby mode.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

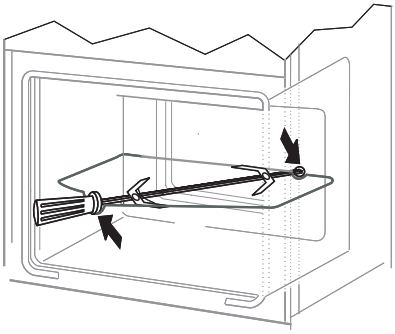
- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

Use of the rotisserie

The rotisserie enables rotating grilling in the oven. It is intended for grilling poultry, kebabs, sausages and similar dishes. Switching the rotisserie motor on and off is done at the same time as switching the grilling function with rotisserie turnspit, super spit.
When using these funtions during grilling the rotisserie motor can stop momentarily or the rotating direction can be changed. This does not affect the functionality and the grilling quality.

Preparing dishes using the rotisserie:
(see the diagram below)

- put the food on the rotisserie spit and secure it using the forks;
- insert the rotisserie frame into the oven on the third level from the bottom;
- insert the spit end into the motor drive coupling, making sure that the groove of the metal part of the rotisserie handle rests on the frame;
- unscrew the handle;
- insert the tray onto the lowest level of the oven chamber and close the door.



CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the oven can significantly extend its trouble--free operation.

Turn off the oven before cleaning. Do not begin cleaning until the oven has cooled.

- Clean the oven after each use. When cleaning the oven turn on lights to improve visibility of the interior.
- To clean the oven, only use a cloth well wrung out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.
- After cleaning wipe over chamber dry.
- Use a soft, moisture absorbing cloth to clean surfaces

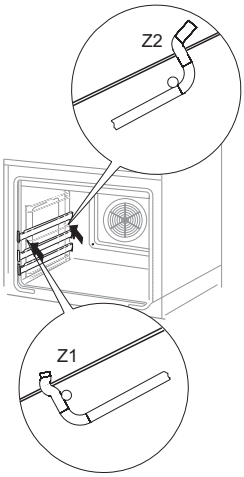
Important!

Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

Only use warm water with a small addition of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

Dismounting the side racks

Ovens marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the catch on the front (Z1), then swing the support and remove from the rear catch (Z2). After cleaning the shelf supports, place them in support holes in the oven and press in the catches (Z1 and Z2).



Dismantling shelf supports

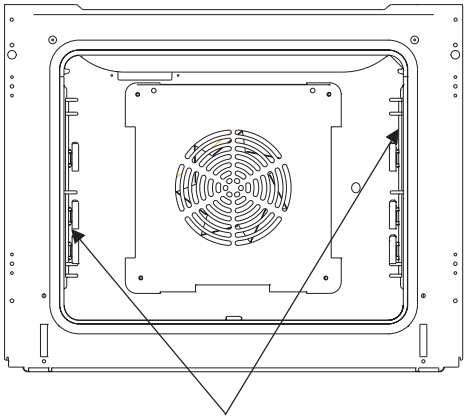
Ovens marked with the letters **Db** have stainless steel sliding telescopic shelf supports attached to the wire shelf supports. The telescopic shelf supports should be removed and cleaned with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on them, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic shelf supports by hooking the rear edge of the baking tray at the front of the telescopic shelf supports) and then slide along with the tray.

Important!
Do not wash telescopic shelf supports in a dishwasher.

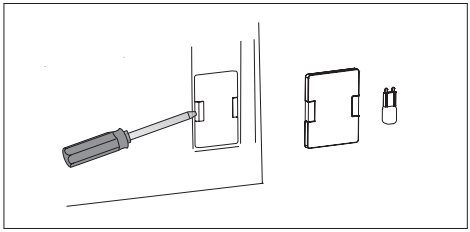
CLEANING AND MAINTENANCE

Replacing halogen lighting in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from electric mains to avoid possible electric shock.



Oven lighting

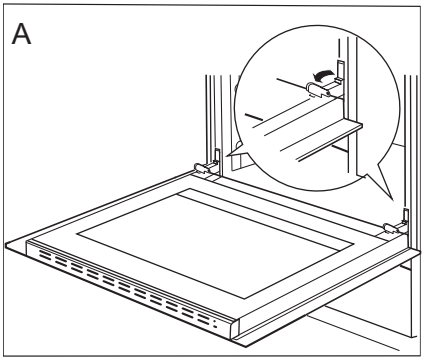


1. Disconnect power from oven
2.Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic shelf supports, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one G9, 230V, 25W.
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace lamp cover

Note: Make sure not to touch the halogen directly with your fingers!

Door removal

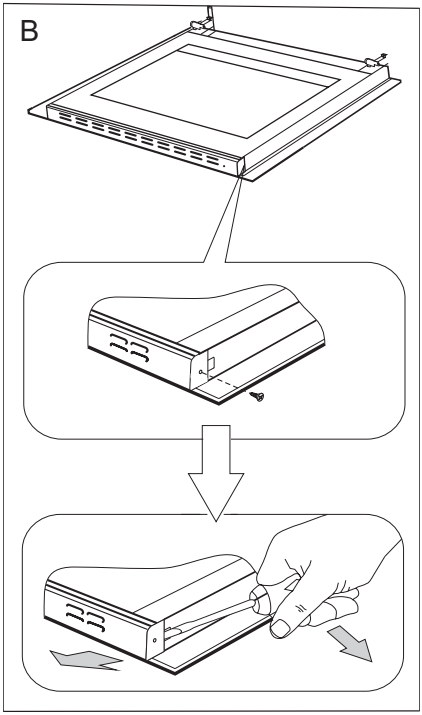
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

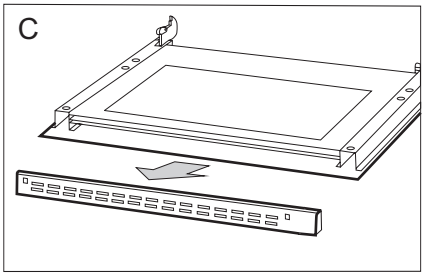


Tilting the hinge safety catches

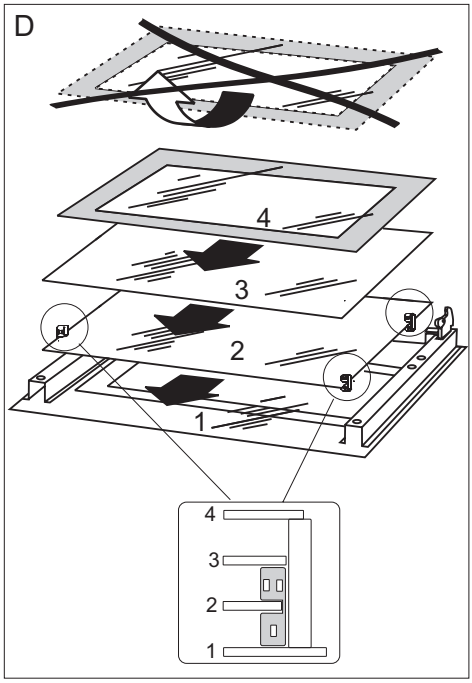
Removing the inner panel

1. Using a cross-head screwdriver undo the screws in the upper door slat (fig. B).
2. Using a flat screwdriver remove the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B, C).





3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).
   Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.
   Remove the inner panel (fig. D).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see '*Cleaning and Maintenance'*).

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V 1N~ 50 Hz
Power rating	max. 3,1 kW
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Complies with EU regulations	EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2006/95/EC****,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2004/108/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC***,*

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*